

CONDRIEU TARDIEU-LAURENT

КОНДРИЁ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино белое сухое

Аппелласьон: Condrieu AOP

Сорт винограда: 100% Вионье

Возраст лоз : более 40 лет

Содержание алкоголя: 13,5%



Расположенное в очаровательной деревне Лурмарен региона Люберон, хозяйство «Тардьё-Лоран» - плод союза Доминика Лорана - неготианта из Бургундии и Мишеля Тардьё - уроженца Прованса и страстного поклонника уникальных и обладающим характером вин. В настоящее время Мишель Тардьё полностью и единолично управляет хозяйством «Тардьё-Лоран».

Будучи истинным знатоком региона Долина Роны, который он без устали изучает на протяжении десятилетий, Мишель Тардьё завязал прочные отношения с самыми выдающимися виноделами в каждом аппелласьоне. Не имея собственных виноградников, Мишель Тардьё закупает вина у виноградарей, затем выдерживает их в своем погребе.

Терруар:

Вино из легендарного аппелласьона для белых вин, расположенного на холмах в Долине Роны.

Винификация и выдержка вина:

Ягоды, бережно собираются и доставляются на винодельню, затем они подвергаются мягкому прессованию и гребнеотделению.

Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

Вино выдерживается в новых дубовых бочках. Перед бутелированием применяется легкая фильтрация. Вино разливают вручную.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'14 - 94 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Бледно-золотистый.

Аромат: Нотки персика, абрикоса и белых цветов (акация).

Вкус: Свежее, минеральное, среднее тело.

Гастрономические рекомендации:

Вино сочетается с морепродуктами, рыбой, а также прекрасно в качестве аперитива.

Рекомендуемая температура подачи 9-10°C.