

CHATEAUNEUF-DU-PAPE VIEILLES VIGNES TARDIEU-LAURENT ШАТОНЕФ-ДЮ-ПАП ВЪЕЙ ВИНЬ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Апелласьон: Chateauneuf du Pape AOP

Сорта винограда: 85 % Гренаш, 10% Мурведр,
5% Сира

Содержание алкоголя: 14,5%



Расположенное в очаровательной деревне Лурмарен региона Люберон, хозяйство «Тардьё-Лоран» - плод союза Доминика Лорана - негоданта 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 апелласьоне. Не имея собственных виноградников, Мишель Тардьё закупает вина у виноградарей, затем выдерживает их в своем погребе.

Терруар:

Преобладают илистые и песчаные почвы. Встречаются и крупногалечниковые. Виноград для производства вина выращивают на территории коммун La Crau, Le Gres d'Orange, Les Gardioles. Средний возраст виноградных лоз составляет свыше 80 лет для Гренаш и 40 лет для Сира.

Винификация и выдержка вина:

Выдержка в новых и старых винных дубовых бочках из Тронсе. Бутилирование вина производится вручную, без применения фильтрации.



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'12 - 94 балла;

Jancis Robinson'12 - 18 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатово-красный.

Аромат: Лакрица, черная вишня, малина, легкие ноты гриля и специй.

Вкус: Полнотелое вино, хорошо сбалансированное, пряное. Продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к тушёной дичи под пряным соусом, острым сыром.

Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.