

COTE-ROTIE TARDIEU-LAURENT

КОТ-РОТИ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cote Rotie AOP

Сорта винограда: Сира и Пти Сира

Возраст лоз: 50 лет и более

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:

Виноград из престижнейшего аппелласьона для красных вин Кот Роти. Это самый северный аппелласьон в Долине Роны, и один из самых маленьких. Виноградник находится на склоне холма, на высоте 330 метров.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проводится в чанах из нержавеющей стали с термоконтролем. Выдержка в новых и старых винных дубовых бочках из Тронсе. Бутилирование вина производится вручную, без фильтрации.

Оценки и рейтинги:



Wine Spectator '10 - 94 балла, '13 - 93 балла;
Stephen Tanzer '10 - 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный пурпурно-рубиновый.

Аромат: Сушеные травы, черная смородина, фиалка и лакрица доминируют, в конце чувствуется хорошая минеральность.

Вкус: Полнотелое, ягоды во вкусе.

Гастрономические рекомендации:

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

Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.