

COTES-DU-RHONE GUY LOUIS TARDIEU-LAURENT

КОТ-ДЮ-РОН ГИ ЛУИ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cotes-Du-Rhone AOP

Сорта винограда: 60% Гренаш, 40% Сира

Возраст лоз: 50-60 лет

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 аппелласьоне. Не имея собственных виноградников, Мишель Тардьё закупает вина у виноградарей, затем выдерживает их в своем погребе.

Терруар:

Тип почв: Ил, песчаник. Возраст лоз сорта Гренаш - 80 лет и сорта Мурведр - старше 40 лет.

Винификация и выдержка вина:

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



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'13 - 89 баллов;

Wine Enthusiast'11 - 91 балл;

Stephen Tanzer'12 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темно пурпурно-красный.

Аромат: Сложный, с нотками подлеска, камфары, специй, лакрицы, ягод (голубики, малины и черных лесных ягод) и легкими «дымными» оттенками.

Вкус: Насыщенное и полнотелое вино, с хорошей структурой и продолжительным послевкусием с ягодными нотами.

Гастрономические рекомендации:

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

Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.