

COTES-DU-RHONE GUY LOUIS TARDIEU-LAURENT

КОТ-ДЮ-РОН ГИ ЛУИ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино белое сухое

Аппелласьон: Cotes-Du-Rhone AOP

Сорта винограда: Марсан, Русан, Гренаш, Вионье

Возраст лоз : Гренаш - 70 лет, Марсан - 60 лет, Русан и Вионье - 40 лет

Содержание алкоголя: 13%

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.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре.

После окончания брожения вино разливается в дубовые бочки (второго или третьего года использования) для выдержки в течение нескольких месяцев, а затем разливается в бутылки после легкой фильтрации.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'12 - 91 балл;

Jancis Robinson'13 - 16 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-желтый с зеленоватыми отблесками.

Аромат: Цветущий фруктовый сад с легкими кедровыми нотками и нюансами спелых тропических фруктов.

Вкус: Свежий и округлый, вино прекрасно сбалансировано, обладает хорошей текстурой и приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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

Рекомендуемая температура подачи 9-10°C.