

# TAVEL VIEILLES VIGNES TARDIEU-LAURENT

## ТАВЕЛЬ ВЪЕЙ ВИНЬ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



**Вино розовое сухое**

**Аппелласьон:** Tavel AOP

**Сорта винограда:** 60% Гренаш, 35% Сенсо, 5% Сира

**Содержание алкоголя:** 14%

Расположенное в очаровательной деревне Лурмарен региона Люберон, хозяйство «Тардьё-Лоран» - плод союза Доминика Лорана - неgociанта из Бургундии и Мишель 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:**

Виноградники расположены на песчано-галечных почвах. Возраст лоз составляет 40-50 лет.

### **Винификация и выдержка вина:**

Вино выдерживается 6 месяцев в бетонных чанах;. Перед разливом по бутылкам, вино не подвергается оклейки и фильтрации.



### **Оценки и рейтинги:**

The Wine Advocate - 90 баллов.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Яркий розовый.

**Аромат:** Выразительные ноты клубники, барбариса, красной смородины и лепестков розы.

**Вкус:** Освежающее вино, с гармоничной кислотностью, с нотами клубники, вишни, специй и лакрицы на нёбе.

### **Гастрономические рекомендации:**

Хорошо подойдет к различным закускам, салатам, рыбе на гриле, мясу птицы, овощам на гриле и сырам. Температура подачи: 10 - 12°C.