

RASTEAU VIEILLES VIGNES TARDIEU-LAURENT

РОСТО ВЪЕЙ ВИНЬ ТАРДЬЁ-ЛОРАН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Rasteau AOP

Сорт винограда: 70 % Гренаш, 25% Сира и 5 % Мурведр

Содержание алкоголя: 14,5%

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:

Виноградники разбиты на юго-восточных склонах, на известняковой почве, с содержанием желтой и голубой глины. Возраст лоз сорта Гренаш - 80 лет и сорта Мурведр - старше 40 лет.

Винификация и выдержка вина:

Брожение протекает с природными дрожжами в бетонных чанах. Вино выдерживается 20 месяцев во французских барриках из дуба Алье и Тронсе. Перед разливом вино не подвергается оклейки и фильтрации. Процесс разлива вина по бутылкам проходит вручную.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'12 - 92 балла;

Stephen Tanzer'12 - 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: интенсивный, сложный: ноты гриля и поджаренного хлеба переплетаются с нюансами мелких черных ягод, слив и черносмородинового джема.

Вкус: Полнотелое вино. Танины мощные, но не агрессивные.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с тушёной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.