MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Un Grand Blanc, capable de vieillir.

LE MILLÉSIME

La Qualité est une fois de plus au rendez-vous, ce qui constitue une appréciable compensation. En effet, les rendements de 2010 sont extrêmement bas, plus faibles que ceux de 2009, déjà considéré comme un Millésime très capricieux.
Et pour cause : les conditions climatiques jusqu'à début septembre ont été très délicates… Gel et humidité au printemps ont favorisé la coulure, surtout sur Grenache. La fraîcheur estivale, et les pluies relativement importantes début septembre, expliquent une maturation très lente et hétérogène. Oui, mais… Oui, mais nous avons pro?té pleinement d'une arrière saison en tout point remarquable! Retour de la chaleur mi-septembre.
Les vignes, peu chargées, sont en mesure de pro?ter pleinement de conditions optimales. Le Vigneron avisé attendra sereinement la maturité optimale…
Résultat ? Un état sanitaire proche de la perfection, de superbes concentrations et des teneurs en acidité élevées, confèrent au Vin un équilibre exceptionnel - rarement atteint. Le millésime 2010 impressionne déjà. Il ne cessera de charmer…

TERROIR

La Crau, les Serres, le Belvédère

ÉLEVAGE

Fûts Neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais

CÉPAGES

Roussanne 60%, Grenache blanc 40%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Roussanne 20 ans, Grenache 60 ans. ans

DÉGUSTATION

Belle trame acide, bouche fraîche et suave à la fois. Le Grenache Blanc apporte le corps, et la Roussanne la complexité.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

3EY75F