

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

Un Vin à la belle ossature et à la corpulence mesurée. Sur des notes de tabac, de sous-bois.

LE MILLÉSIME

Un Millésime taillé pour le Grenache, en premier lieu. Des couleurs intenses, engageantes, profondes... Un fruité éclatant, des structures saisissantes, avec une qualité de tanin singulière... Et le plus irréal, parce que le plus improbable dans ce tableau, ce sont les pH... des pH vraiment bas... !

En somme, 2016 résout le problème de la quadrature du cercle dans le Monde du Vin : des vins « faciles », absolument délicieux à boire jeunes, frais, mais avec une structure, un charnu, un équilibre, qui les promettent à une destinée... inédite !

TERROIR

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.

DÉGUSTATION

Un Vin à la belle ossature et à la corpulence mesurée. Sur des notes de tabac, de sous-bois.

PRESSE & RÉCOMPENSES



17/20

"Very deep purplish crimson. Not very expressive at the moment; the nose is almost raw! But it is intensely focused. So ambitious ... this isn't a relaxed lie on a sunbed in Provence but a muscular athlete training in a gym. Very savoury – meat and two veg."

Jancis Robinson, 01/12/2017

