

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Racé et raffiné grâce à une Cuvée issue principalement de sables. La rusticité des tanins s'efface, le soyeux prend le pas... Affiche une vraie Classe !

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

Plateau de Sarrians, la Ponche, les Grès, les Pendants

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un et deux vins. Allier et Tronçais. Puis 10 mois en foudre.

VINIFICATION

1/2 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans. ans

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Racé et raffiné grâce à une Cuvée issue principalement de sables. La rusticité des tanins s'efface, le soyeux prend le pas... Affiche une vraie Classe !

