

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

D'une aimable austérité... Ce Mourvèdre, sérieux, dévoile une saine virilité, qui ne manque pas de charme.

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 profité pleinement d'une arrière saison en tout point remarquable !

Retour de la chaleur mi-septembre. Les vignes, peu chargées, sont en mesure de profiter pleinement de conditions optimales.

Le Vigneron avisé, attendra sereinement la maturité optimale, résultat d'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

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

En fûts d'un vin - Allier.

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.

DÉGUSTATION

A la fois riche et digeste, ce vin, concentré, finit sur des notes de cuir frais et de feuilles de tabac. Très belle garde.



PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

17/20

"Incursion en Provence avec un pur Mourvèdre aux notes de tabac et de figue, sur une matière solaire aux grains fins."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France

