

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côtes du Rhône - Cuvée Spéciale

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Magnifique expression du Vieux Grenache à belle maturité. Sur des notes de grenadine et d'épices sucrées... J'adore !

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

Bordure d'appellation de Châteauneuf côté Courthézon.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de deux vins et trois vins. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

100% non égrappé.

CÉPAGES

Grenache 95%, Others 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 70 ans ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

DÉGUSTATION

Magnifique expression du Vieux Grenache à belle maturité. Sur des notes de grenadine et d'épices sucrées... J'adore !

PRESSE & RÉCOMPENSES



15/20

La Revue du Vin de France





16,5/20

"Lively, deep purplish crimson. Very different on the nose from the two other Côtes du Rhône from this stable – much gamier, almost bloody – less fresh and crisp. Really sun-baked with the tannins very well hidden by all that ripe fruit. I think the Guy Louis is more my style but this whole-bunch wine certainly doesn't lack personality. And the stems were obviously fully ripe! Lightly tarry but lacks a tiny bit of refreshment."

Jancis Robinson, 01/12/2017

