

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Blanc Les Becs Fins

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Belle intensité, fraîcheur aromatique. Ce Vin est à l'image de son millésime. Il sera un parfait compagnon, dès l'apéritif, et tout au long du repas.

### LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 -, sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

### TERROIR

Gard, Vaison, Cairanne.

### NATURE DES SOLS

Galets roulés, coteaux argilo-calcaires.

### ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

### CÉPAGES

Grenache 35%, Viognier 35%, Roussanne 20%, Clairette 10%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache et Clairette: 40 ans, Viognier et Roussanne: 20 ans. ans



## SERVICE

10°C

## DÉGUSTATION

Belle intensité, fraîcheur aromatique. Ce Vin est à l'image de son millésime.

Il sera un parfait compagnon, dès l'apéritif, et tout au long du repas.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



15,5/20

"Pale greenish straw. A bright, sweetish cocktail on the nose. Racy and rich on the palate with all sorts of gorse smells. Medium weight and a satisfying mouthful for early drinking."

Jancis Robinson, 14/10/2016



14,5/20

":"

Guide Bettane et Desseuve des vins de France, 31/08/2017

