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 irréel, 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%

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

14% % VOL.
Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

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

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

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

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.