



2017 Bandol Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Un vin rouge légendaire du Rhône méridional

Description:

Le domaine viticole Tardieu-Laurent se trouve dans le sud de la France, entre Avignon et Aix-en-Provence, dans la petite commune de Lourmarin. Michel Tardieu a fondé l'entreprise Tardieu-Laurent au début des années 1990 avec son ami Dominique Laurent. Michel Tardieu se distingue par une grande qualité et un style traditionnel qui reflète la région.

Note de dégustation:

Rouge pourpre dense aux reflets violets. Accents provençaux indéniables de genièvre, de mûres, de clous de girofle et de lavande, sur des touches de chocolat noir et de pain d'épices. Attaque solide dans la bouche marquée par les fruits noirs et bleus, avec à nouveau une jolie minéralité de sureau et de cassis, fascinante harmonie entre douceur de fruit et caractère, délicates nuances de rose et de violette dans la finale veloutée.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Référence:	0212917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bandol Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.