



2019 Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un vin rouge légendaire issu des Côtes du Rhône septentrionales.

Note de dégustation:

Grâce à sa longue expérience, Michel Tardieu a accès aux meilleurs raisins de la Côte-Rôtie. Il ne produit que quelques barriques par an. L'énorme concentration laisse pourtant place à une grande douceur, magnifiques réserves. Palais puissant où se renouvellent constamment des notes de fruits noirs et bleus. Une syrah inoubliable.

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:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0328419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2042
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 déguster.