



## 2021 Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Une Syrah inoubliable

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône septentrionale
<b>Producteur:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	2026–2040
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0328421

## 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 19/20  
**Cépage(s):** 100% Syrah  
**Apogée:** 2026–2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.