



## 2021 Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Le migliori pinne Becc di Tardieu

### Descrizione del vino:

Uno dei migliori della categoria, di Michel Tardieu, i cui vini sono sempre molto apprezzati.

### Nota di degustazione:

Denso, di colore granato-violaceo. Lievi note di chiodi di garofano arricchiscono il naso vinoso con sentori di ciliegie alla cannella e mandorle tostate. Al palato è vellutato con tannini compatti, un buon equilibrio tra il calore del Rodano e gli aromi di Syrah, ciliegie candite e torta di prugne, molto diretto fino al finale succoso.

### Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Vasca di cemento
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 40% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0331521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 40% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Vasca di cemento
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.