



## 2015 Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Tardieus bester Becs Fins

### Descrizione del vino:

Klassenbester von Michel Tardieu, dessen Weine immer hoch bewertet werden.

### Nota di degustazione:

Fast purpurne kräftige Farbe. Überwältigender Duft mit Zwetschgenkompott, schwarzen Kirschen, Holunder, Gewürznelke, Zimt, schwarzer Pfeffer, mit zarten Röstnoten unterlegt. Aus dem großen Jahrgang 2015 zeigt er sich außergewöhnlich dicht, gehaltvoll, konzentriert und bietet schier köstliche und opulente Fruchtsubstanz. Die seidigen Tannine sind ebenfalls von bester Qualität, die Säure rund und der Körper voll. Großartiger Wein, für Michel der "Beste, den er je erzeugt hat". Dem stimmen wir vorbehaltlos zu, müssen Sie probieren. Kraftvolles, saftiges und nachhaltiges Finale. dunkles Rubin.

### Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Monate in Zementtank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Grenache, 50% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0331515

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Côtes-du-Rhône Villages AOP**

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnock 89/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Grenache, 50% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Monate in Zementtank
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.