



Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un vin rouge légendaire issu des Côtes du Rhône septentrionales.

Beschreibung:

Michel Tardieu kennt sich an den kargen Granithängen der Nord-Rhône aus wie kein Zweiter – mit den sonnenverwöhnten Steillagen kommen nur ältere Reben mit tiefen Wurzeln zurecht. Aber was hier entsteht, ist dann auch von besonderer Qualität. Trotz aller Kraft entlockt Tardieu der Syrah-Traube Frische, Feinheit und, so sagt er selbst, „aromatische Vornehmheit“.

Degustationsnotiz:

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 idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Produzent:	Tardieu-Laurent
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Syrah
Artikelnummer:	0328419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 92-94/100
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	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.