



St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Ein phantastischer Vertreter der nördlichen Rhone.

Description:

Profile aromatique:

Robe rubis aux nuances grenat. Un souffle de menthol rehausse le nez aux notes épicées typiques de clou de girofle, de poivre blanc et de cerise. La bouche aux arômes d'airelles rouges et de framboises présente à nouveau beaucoup d'épices et de minéralité, compact et ciselé avec une finale de caractère.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Température:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône septentrionale

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2037

Cépage(s): 100% Syrah

N° article: 0328820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2037
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.