



## Côtes-du-Rhône AOP

Les Beccs Fins, Tardieu-Laurent

Le meilleur Beccs Fins de Tardieu

### **Beschreibung:**

L'un des meilleurs de sa catégorie, par Michel Tardieu, dont les vins sont toujours très bien notés.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat pourpre dense. De fines notes de clou de girofle agrémentent le nez vineux aux nuances de cerises à la cannelle et d'amandes grillées. Bouche veloutée aux tannins compacts, bon équilibre entre la chaleur du Rhône et les arômes de Syrah, cerises confites et gâteau aux prunes, très franc jusque dans la finale juteuse.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

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

**Pays d'origine:** France

**Produzent:** Tardieu-Laurent

**Elevage:** 12 Mois en Cuve ciment

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 60% Grenache, 40% Syrah

**Artikelnummer:** 0331521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Score 18/20                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 60% Grenache, 40% Syrah                                    |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2028                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Cuve ciment                                     |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |