



2016 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Savoir-faire dans les Côtes du Rhône

Note de dégustation:

Violet profond. Bouquet intensément épicé aux notes fumées et de baies noires. Serré, frais et épicé en bouche, avec une pointe d'arômes toastés – typique pour ce millésime dans le Rhône septentrional. De par sa fraîcheur harmonieuse et sa concentration, il n'est pas aussi extrême que le millésime 2015 et apportera beaucoup de plaisir à la dégustation même dans sa jeunesse. La très longue finale révèle la profondeur et la persistance qu'apportent des vignes allant jusqu'à 60 ans d'âge.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du bœuf 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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0328616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.