

2017 Hermitage BL Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Région: Rhône

Sous-région: Vallée du Rhône septentrionale

Producteur: Tardieu-Laurent

Notation(s):

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 80% Marsanne, 20% Roussanne

Référence: 0375017



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hermitage BL Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	80% Marsanne, 20% Roussanne
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés