



2018 Cornas AOP Coteaux

Tardieu-Laurent

Note de dégustation:

Rouge pourpre puissant aux reflets violets. Bouquet fruité et complexe qui rappelle les épices, la réglisse et les baies noires. Attaque solide, élégante malgré sa grande intensité, petits fruits noirs et prunes, tannins bien fondus, jolie minéralité, un indéniable Cornas avec du caractère beaucoup de fruits bleus.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0213018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornas AOP Coteaux

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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 déguster.