

2018 Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Accompagne idéale:

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.

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 méridionale
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Référence:	0329018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vacqueyras AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.