



## 2019 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Savoir-faire dans les Côtes du Rhône

### Note de dégustation:

Rouge pourpre. Bouquet racé aux opulentes notes de baies rouges et d'épices. Le cassis et la framboise se marient aux épices minérales et à de subtiles notes toastées de cannelle. Pruneaux et cerises jusqu'à la finale délicatement épicée. Un Crozes de rêve, avec la finesse d'un Bourgogne et le caractère d'une Côte-Rôtie.

### 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.

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France                         |
| <b>Région:</b>         | Rhône                          |
| <b>Sous-région:</b>    | Vallée du Rhône septentrionale |
| <b>Producteur:</b>     | Tardieu-Laurent                |
| <b>Notation(s):</b>    | Jeb Dunnuck 91–93/100          |
| <b>Elevage:</b>        | 20 Mois en Barrique            |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                         |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2035                  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Syrah                     |
| <b>Référence:</b>      | 0328619                        |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Jeb Dunnuck 91–93/100                                      |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Syrah                                                 |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 20 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |