



## 2020 Cornas AOP

Tardieu-Laurent

Une grande syrah sur des sols granitiques

### Description:

Le travail dans les vignobles en pente est ici extrême - Michel Tardieu connaît chaque buisson, travaille en étroite collaboration avec les petits producteurs locaux et obtient ainsi toujours le meilleur fût. Si vous aimez les syrahs élégantes et fraîches de la «vienne école», c'est ici qu'il faut frapper ! Dans le verre, il est d'abord fermé, presque sans charme et abrupt, puis il s'ouvre, finement tissé, avec une superbe finale, tout simplement magnifique!

### 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.

<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>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0213020

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

Taille: A7 74x105

### **Cornas AOP**

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.