



## 2020 St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

**Note de dégustation:**

Robe rubis aux nuances grenat. Un souffle de menthol rehausse le nez aux notes épicées typiques de clou de girofle, de poivre blanc et de cerise. La bouche aux arômes d'airelles rouges et de framboises présente à nouveau beaucoup d'épices et de minéralité, compact et ciselé avec une finale de caractère.

**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>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0328820

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

Taille: A7 74x105

### St-Joseph AOC Vieilles Vignes

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>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.