



2020 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Savoir-faire dans les Côtes du Rhône

Description:

Au milieu du sud de la France, entre Avignon et Aix-en-Provence, se trouve le domaine viticole Tardieu-Laurent dans la petite commune de Lourmarin. Les vignes pour le Crozes-Hermitage ont plus de 60 ans.

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 dûre 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 septentrionale

Producteur: Tardieu-Laurent Notation(s): Score 18/20

Elevage: 21 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

 Vol. alcool:
 13.5 %

 Apogée:
 jusqu'en 2035

 Cépage(s):
 100% Syrah

 Référence:
 0328620



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 100% Syrah
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 21 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.