



2020 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.

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.