



## 2021 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Un bourgogne - «déguisé» en hermitage

### Description:

Oubliez tout ce que vous savez sur les syrahs monocépages du Rhône Nord - voici une pièce unique. Un vin d'inspiration bourguignonne du Rhône septentrional avec une image gustative unique, «un soupçon de pommard» complète le caractère de l'Hermitage. Des fruits noirs présents avec une pression en filigrane, des tanins très soyeux, extrêmement bien tissés, dégageant de la fraîcheur. On est impatient de voir où le voyage va nous mener - le potentiel est infini. C'est littéralement la dernière bouteille pour l'île déserte!

### Note de dégustation:

Grenat pourpre profond. Bouquet minéral et d'une belle douceur, réglisse, gelée de mûres et notes discrètes de sureau, à la fois très élégant et d'une grande complexité, magnifique équilibre, grande classe jusque dans la finale aux nuances de pain d'épices.

### 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 19.5/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0328521

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

Taille: A7 74x105

### Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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.