2015 Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Le meilleur de sa catégorie, signé Tardieu

Description:
L'un des meilleurs de sa catégorie, par Michel Tardieu, dont les vins sont toujours très bien notés.

Note de dégustation:
Rubis sombre et puissant, presque pourpre. De tendres notes grillées soulignent le bouquet grandiose sur des senteurs de compote de prunes, de cerises noires, de sureau, de clou de girofle, de cannelle et de poivre noir. A l'instar du grand millésime 2015, il se montre extrêmement dense et riche, avec son fruité délicieusement gourmand. Les tannins sont beaux et soyeux, l'acidité d'une belle rondeur, le corps charnu. La finale est puissante, juteuse et persistante. Nous sommes d'accord avec Michel qui dit de ce magnifique vin qu'il est le meilleur qu'il ait jamais produit. Essayez le sans tarder !

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
Producteur:	Tardieu-Laurent
Notation(s):	Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
Elevage:	9 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	50% Grenache, 50% Syrah
Référence:	0331515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône Villages AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 89/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	50% Grenache, 50% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch