



2015 Bandol AOP

Tardieu-Laurent

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.

Pays d'origine: France
Région: Provence
Producteur: Tardieu-Laurent

Notation(s):
Elaboration: 24 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 95% Mourvèdre, 5% Grenache
Référence: 0212915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Origine: France

Notation(s):

Traubensorte(en): 95% Mourvèdre, 5% Grenache

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 24 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

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.