



Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un leggendario vino rosso della Côtes du Rhône settentrionale.

Beschreibung:

Michel Tardieu kennt sich an den kargen Granithängen der Nord-Rhône aus wie kein Zweiter – mit den sonnenverwöhnten Steillagen kommen nur ältere Reben mit tiefen Wurzeln zurecht. Aber was hier entsteht, ist dann auch von besonderer Qualität. Trotz aller Kraft entlockt Tardieu der Syrah-Traube Frische, Feinheit und, so sagt er selbst, „aromatische Vornehmheit“.

Degustationsnotiz:

Grazie alla sua lunga esperienza, Michel Tardieu ha accesso alle migliori uve della Côte-Rôtie. Produce solo poche botti all'anno. Tuttavia, l'enorme concentrazione lascia il posto a una grande morbidezza e a magnifiche riserve. Un palato potente con note sempre diverse di frutti neri e blu. Un Syrah indimenticabile.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano settentrionale

Produzent: Tardieu-Laurent

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2043

Varietà d'uva: 100% Syrah

Artikelnummer: 0328420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Da bere:	2028-2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.