



St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Ein phantastischer Vertreter der nördlichen Rhone.

Descrizione:

Profilo aromatico:

Colore rubino con riflessi granati. Una nota di mentolo arricchisce il naso con le tipiche note speziate di chiodi di garofano, pepe bianco e ciliegia. Al palato, gli aromi di mirtilli rossi e lamponi rivelano ancora una volta abbondanza di spezie e mineralità, compattezza e cesello con un finale di carattere.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Valle del Rodano settentrionale

Produzione: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: 2017 - 2037

Uva: 100% Syrah

Numero articolo: 0328820

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Syrah
Maturità di degustazione: 2017 - 2037
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 22 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.