



## Côtes-du-Rhône AOP

Les Bees Fins, Tardieu-Laurent

Le migliori pinne Bees di Tardieu

**Beschreibung:**

Uno dei migliori della categoria, di Michel Tardieu, i cui vini sono sempre molto apprezzati.

**Degustationsnotiz:**

Denso granato porpora. Lievi note di chiodi di garofano arricchiscono il naso vinoso con sentori di ciliegie alla cannella e mandorle tostate. Al palato è vellutato con tannini compatti, un buon equilibrio tra il calore del Rodano e gli aromi di Syrah, ciliegie candite e torta di prugne, molto diretto fino al finale succoso.

**Ideale con:**

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.

**Servierempfehlung:**

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

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Tardieu-Laurent

**Allevamento:** 12 Mesi in Vasca di cemento

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 60% Grenache, 40% Syrah

**Artikelnummer:** 0331521

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins  
Tardieu-Laurent

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 40% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in Vasca di cemento
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.