



## 2016 Côte-Rôtie AOP

Tardieu-Laurent

Cote Rotie ist der Inbegriff von Weltklasse Syrahs!

**Abbinamenti:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano settentrionale
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0328416

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Côte-Rôtie AOP**

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.