



## 2017 Bandol Tardieu-L.

Tardieu-Laurent

**Nota di degustazione:**

.

**Abbinamenti:**

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.

**Consigli per il consumo:**

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

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Provenza
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Mourvèdre, 5% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	0212917

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bandol Tardieu-L.**

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Mourvèdre, 5% Grenache
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.