



2019 Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins, Tardieu-Laurent

Le migliori pinne Becs di Tardieu

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Denso, di colore granato-violaceo. 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.

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 di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 17.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Numero di articolo:	0331519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOP

Les Becs Fins
Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 17.5/20
Maturità:	fino a 2026
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.