



2019 Bandol AOP

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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Provenza
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Numero di articolo:	0212919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bandol AOP

Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Mourvèdre, 5% Grenache
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.