



2019 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Il know-how nelle Côtes du Rhône

Descrizione del vino:

Nel centro della Francia meridionale, tra Avignone e Aix-en-Provence, si trova il vigneto Tardieu-Laurent nel piccolo comune di Lourmarin. Le viti per il Crozes-Hermitage hanno più di 60 anni.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi. Un bouquet vivace con note opulente di bacche rosse e spezie. Ribes nero e lampone si combinano con spezie minerali e sottili note tostate di cannella. Prugne e ciliegie fino al finale delicatamente speziato. Un Crozes da sogno, con la finezza di un Borgogna e il carattere di una Côte-Rôtie.

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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0328619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 91–93/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.