



2019 Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Nota di degustazione:

Granato-violaceo intenso. Bouquet minerale e splendidamente dolce, liquirizia, gelatina di more e discrete note di sambuco, allo stesso tempo molto elegante e molto complesso, magnifico equilibrio, grande classe fino al finale con note di pan di zenzero.

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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95-07+/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0328519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOP

Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95-07+/100
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.