



2019 Cornas AOP

Tardieu-Laurent

Nota di degustazione:

Rosso cremisi potente con riflessi violacei. Bouquet complesso e fruttato che ricorda spezie, liquirizia e bacche nere. Attacco solido ed elegante nonostante la grande intensità, piccoli frutti neri e prugne, tannini ben fusi, bella mineralità, un Cornas innegabile con carattere e tanta frutta blu.

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 92–94/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0213019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornas AOP

Tardieu-Laurent

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92–94/100
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2039
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.