



2020 St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Nota di degustazione:

Colore rubino con riflessi granati. Una nota di mentolo arricchisce il naso con le sue tipiche note speziate di chiodi di garofano, pepe bianco e ciliegia. Al palato, gli aromi di mirtilli rossi e lamponi rivelano ancora una volta abbondanza di spezie e mineralità, compattezza e cesello con un finale di carattere.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0328820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Joseph AOC Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	fino a 2037
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.