



## 2020 Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent

Il know-how nelle Côtes du Rhône

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano settentrionale
<b>Produttore:</b>	Tardieu-Laurent
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	21 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0328620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Crozes Hermitage AOP Vieilles Vignes**

Tardieu-Laurent

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	21 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.