



2021 Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes, Tardieu-Laurent

Un'esperienza indimenticabile con il Syrah

Nota di degustazione:

Grazie alla sua lunga esperienza, Michel Tardieu ha accesso alle migliori uve della Côte-Rôtie. Produce solo poche botti all'anno. Tuttavia, l'enorme concentrazione lascia il posto a una grande morbidezza e a magnifiche riserve. Un palato potente con note sempre diverse di frutti neri e blu. Un Syrah indimenticabile.

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:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Tardieu-Laurent
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2026-2040
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0328421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

Vieilles Vignes
Tardieu-Laurent

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Syrah
Maturità: 2026-2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.