



Falling Blue

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un bijou du Sud de la France

Description:

Falling Blue est la déclaration d'amour de Dave Phinney au terroir unique de Maury. Les raisins ont été récoltés à la main et ont mûri pendant plus de 15 mois pour donner un vin somptueux, intensément fruité, qui séduit le palais par sa chaleur et son onctuosité. Il réunit tout ce qui fait le style Napa tant apprécié de Phinney, tout en se révélant juteux, souple et accessible. Son âme méditerranéenne en fait également un compagnon très apprécié de la cuisine du sud de la France.

Profil aromatique:

Grenat pourpre impénétrable. De belles notes sucrées de pain d'épices rehaussent le bouquet gourmand de pruneaux et de cerises au chocolat, de gelée de mûres et de grain de raisin. Magnifique puissance dans la bouche dominée par les fruits noirs sucrés. Parfait équilibre entre les tannins ronds, l'extrait gras et la chaleur caractéristique du grenache, il révèle d'énormes réserves, tout en procurant beaucoup de plaisir en bouche; des arômes de cerises amarena et une élégante touche toastée de chocolat mènent à la finale d'une grande persistance.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Department 66

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 80% Grenache, 20% Syrah

N° article: 1212322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Falling Blue

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Grenache, 20% Syrah
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.