



Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien, Perrin & Fils

Description:

Profile aromatique:

Le vignoble "Les Hauts Julien" est situé à 40 km au nord de Châteauneuf-du-Pape, à 300 m d'altitude, et bénéficie d'un climat frais, parfait pour la syrah. Les Hauts de Julien est produit à partir de raisins issus d'une vieille parcelle de vignes (d'environ 90 ans), cultivées en syrah et en grenache. Un soupçon d'épices de chêne sur le fruit mûr. Plein, généreux, intense, avec une acidité finement ciselée. Pelucheux et pourtant minéral.

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

Sous-région: Vallée du Rhône septentrionale

Producteur: Perrin & Fils

N° article: 1344421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien
Perrin & Fils

Herkunft: France

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