



Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Un Grenache sublime issu de vieilles vignes

Description:

Après 15 mois en barrique, Le Nain Violet se présente avec de multiples facettes, une profondeur et une richesse d'arômes unique – le grenache issu des plus vieilles vignes du domaine de Maury offre tout en abondance – et pourtant Richard Case parvient à le maintenir en équilibre. Le plaisir de boire n'est jamais négligé. Un grenache du Roussillon comme dans un livre d'images.

Profil aromatique:

Pourpre impénétrable. Déjà beaucoup de chaleur dans le nez complexe de cerises amarena et de compote de prunes, sur des touches de pain d'épices, de chocolat aux noix et de sureau noir. Les fruits noirs marquent le palais puissant, aux tannins souples, milieu de bouche velouté, avec la douceur incomparable du grenache, à la fois élégant et charnu, cerises noires, raisins de Corinthe et pralines jusque dans la finale persistant de longues minutes. Une caresse inoubliable au palais, la plénitude du fruit se marie parfaitement aux nuances toastées de la barrique.

Va bien avec:

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: Domaine de la Pertuisane

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.5%

Raisins: 100% Grenache Noir

N° article: 1295224

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Pays d'origine:	France
Classifications:	Jamie Goode 10 95/100, Score 19/20
Raisins:	100% Grenache Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Barrique
Teneur en alcool:	15.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.