



Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

Description:

Les raisins utilisés pour le Green Eggs & Vin proviennent d'une parcelle située sur un terrain en pente. Ce vignoble exceptionnel est planté de vieilles vignes et s'étend sur moins d'un hectare. Si le grenache noir (60%) et le carignan noir (15%) dominent, seule une petite partie du vignoble est composée de cépages blancs comme le grenache blanc, le maccabeu, le carignan blanc et le grenache gris. Seuls deux fûts (550 bouteilles) de Green Eggs & Vin sont produits chaque année, ce qui en fait une véritable rareté.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Aussi savoureux avec un bœuf mijoté aux herbes qu'avec des saucisses d'agneau grillées. Il s'accorde avec la même harmonie avec une tarte aux légumes méditerranéens, des côtelettes d'agneau au romarin ou un burger de bœuf grillé.

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

N° article: 1295323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.