



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Le glamour de Napa signé Dave Phinney

Beschreibung:

En achetant sur un coup de tête ses premières vignes dans la région sauvage et pittoresque de Maury, le vigneron californien Dave Phinney a posé les fondations du domaine Department 66. Il possède aujourd'hui des vignobles plantés de Grenache noir, Grenache gris, Carignan, Syrah et Mourvèdre, âgés de 60 ans en moyenne, et parfois même centenaires. D66 est un Grenache monumental qui allie à la perfection un fruité généreux ponctué de notes terreuses et épicées issues de la garrigue et des sols schisteux et graniteux, une texture souple et des tannins très bien intégrés.

Degustationsnotiz:

Presque noir d'encre. Parfum déjà séduisant et somptueux avec beaucoup de baies noires, en particulier des cerises noires, des mûres et du cassis - avec belle note éthérée de fines herbes. En bouche, il montre une riche concentration, énormément de mûres, de cassis et de violette. Texture riche, opulente et séduisante, bouche ample et incroyablement dense. Finale ultra longue avec une acidité douce et veloutée et des tannins très fins.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Department 66

Elevage: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Artikelnummer: 0554317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.