



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Le glamour de Napa signé Dave Phinney

Beschreibung:

Avec son superbe patrimoine de terroirs et de vieilles vignes, et un climat sous influence montagnarde, la région de Maury est un véritable éden. Mais encore fallait-il sortir cette Belle au bois dormant de sa torpeur. C'est le défi qu'a relevé Dave Phinney avec son sublime Grenache D66.

Degustationsnotiz:

Pourpre lumineux aux reflets rubis. Confiture de cerises et pruneaux au lard dans le nez généreux, aux notes de pralinés, de bonbons aux mûres et de sureau. Fruits compotés et chocolat au café dans la bouche puissante, révélant la chaleur unique du grenache et des tannins parfaitement mûrs, il est riche mais d'une extrême élégance, avec des arômes de compote de prunes et de cerises mûres, ainsi qu'une rondeur californienne jusque dans la finale qui persiste de longues minutes.

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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.2%
A boire:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Artikelnummer:	0554318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	Grenache, Syrah
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.2%
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.