



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Le glamour de Napa et le charme français

Beschreibung:

Un Grenache monumental du sud de la France, qui combine à la perfection la richesse de son fruit et les notes épicées et minérales de la garrigue, de pierre et d'ardoise, avec une texture souple et des tannins parfaitement intégrés.

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: 15.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 85% Grenache, 15% Syrah

Artikelnummer: 0554320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Syrah
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.