



Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Quand la Napa Valley rencontre le Roussillon

Beschreibung:

Le vin culte Others Grenache, tout en modernité, associe le savoir-faire de Dave Phinney au terroir unique du domaine Department 66, dans le sud de la France. Cette alliance donne naissance à un authentique grand vin à base de Grenache, qui peut rivaliser avec n'importe quel concurrent de sa catégorie. Il est le reflet de ce sol unique, qui retient bien la chaleur et oblige les racines à se déployer en profondeur pour trouver les nutriments dont elles ont besoin.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre noir. Somptueux bouquet de mûres sur des notes de chocolat aux noix et un souffle de tabac, avec également des nuances de confiture de prunes et de pain d'épices, au nez c'est déjà tout un poème. La grenache est d'une incroyable douceur dans la bouche onctueuse, le fruit primaire est enthousiasmant et, malgré sa richesse, il apporte un plaisir exceptionnel à la dégustation. Dave Phinney offre un Californien du Sud de la France avec encore plus de complexité et de finesse, aux arômes de fruits noirs sous toutes les facettes possibles et imaginables et une chaleur de Maury omniprésente, gourmand et juteux jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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 2033

Cépage(s): 66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)

Artikelnummer: 0866818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
A boire:	jusqu'en 2033
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.