



Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Un Côtes-du-Rhône signé Michel Gassier qui côtoie les étoiles

Description:

Avec son approche moderne de la viticulture, Michel Gassier a redéfini le paysage viticole des Côtes-du-Rhône. Le fruité opulent, la finesse et l'équilibre sont obtenus grâce à une sélection rigoureuse des raisins, pratiquée pour l'ensemble des vins Halos de Jupiter. Tout à fait grandiose.

Profil aromatique:

Grenat pourpre profond. Prunes et cerises noires dans le nez vineux, avec de belles épices du Rhône rappelant le genièvre et le clou de girofle. Le palais velouté est à nouveau marqué par les fruits noirs, avec maintenant également des notes de myrtilles et de chocolat noir, minéral, il dégage en même temps une chaleur incomparable, douceur et opulence de fruits jusque dans la finale onctueuse. Mariage parfait de caractère et de douceur.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

N° article: 1171320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.