



Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vin aux origines géographiques hors du commun

Beschreibung:

C'est en bordure du parc naturel régional du Luberon que se trouve le Château la Verrerie. La cuvée de syrah, grenache noir et carignan reflète sans compromis la qualité de ce terroir de rêve.

Degustationsnotiz:

Pourpre intense aux reflets violets. Discrète minéralité dans le bouquet aux notes de mûres et de pruneaux à la cannelle. Attaque juteuse et d'une agréable richesse, avec des tannins bien fondus, ainsi que des arômes de baies des bois et de prunes dans le milieu de bouche velouté, constance jusque dans la finale d'une fine minéralité rappelant le réglisse.

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Produzent: Château La Verrerie

Elevage: 40 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan

Artikelnummer: 1172519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	40 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.