



Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Syrah complexe issu de la meilleure parcelle

Beschreibung:

Le Château la Verrerie est en bordure du parc naturel régional du Luberon. La Syrah complexe des meilleures parcelles est l'expression parfaite de cette région où le sol, une vigne apprivoisée et le climat se conjuguent dans la plus grande harmonie.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, centre noir. Pruneaux et cerises noires dans le nez complexe, aux notes de baies de sureau et de mûres. Bouche ample et puissante, d'une douceur gourmande, aux arômes de compote de cerises et de liqueur de prunes, avec une belle touche de caramel, fascinant échange entre des tannins charnus et un fruit onctueux, à la fois élégant et complexe, il développe de douces nuances de sureau jusque dans la finale juteuse et persistante.

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: Château La Verrerie

Elevage: 12 Mois en Foudre

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

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 99% Syrah, 1% Grenache Noir

Artikelnummer: 1172619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	France
Notation:	International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	99% Syrah, 1% Grenache Noir
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
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.