



Falling Blue

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un bijou du Sud de la France

Beschreibung:

Le Falling Blue est une déclaration d'amour au terroir incomparable de Maury signée Dave Phinney. Les raisins ont été vendangés à la main, puis le vin a bénéficié d'un élevage de 15 mois. Il en résulte un élixir opulent et fruité, qui séduit par sa chaleur et son onctuosité. À l'instar des vins de la Napa, il porte la griffe indéniable de Dave Phinney, tout en étant charnu, souple et accessible. Ses accents méditerranéens en font également le compagnon idéal de la cuisine typique du Sud de la France.

Degustationsnotiz:

De belles notes sucrées de pain d'épices rehaussent le bouquet gourmand de pruneaux, de cerises au chocolat et de gelée de mûres. Parfait équilibre entre les tannins ronds, l'extrait gras et la chaleur caractéristique du grenache; des arômes de cerises amarena et une élégante touche toastée de chocolat mènent à la finale d'une grande persistance.

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: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 80% Grenache, 20% Syrah

Artikelnummer: 1212319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Falling Blue

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	France
Notation:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Grenache, 20% Syrah
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 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.