



Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Un délice du Roussillon tout en profondeur

Beschreibung:

Un 100% Grenache issu de vieilles vignes bien entretenues, qui conjugue la magie de Maury et le charme de Napa. Richard Case privilégie l'intuition aux formules toutes faites. La récolte a lieu quand l'équilibre est atteint. Le béton favorise le côté fruité tandis que les barriques confèrent de l'opulence. Le résultat est un vin dense et sensuel, qui associe profondeur et onctuosité. Le Pompier est loin d'être un classique. Ce vin très confidentiel plaira à tous les amateurs de caractère et d'émotion dans le verre.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond. Cerises au chocolat et amandes caramélisées dans le nez gourmand et chaleureux de pruneaux, de pain d'épices et de pralines. Attaque souple et tendre, d'un agréable équilibre entre les pruneaux et la douceur d'extrait, belle texture en soutien. Avec ses arômes de pruneaux à la cannelle, de cerises noires et de chocolat aux noix, c'est un vin séduisant et plein de caractère, qui révèle la chaleur envoûtante du Roussillon jusque dans la finale juteuse. Une des meilleures valeurs de France.

Accompagne idéalement:

Boulettes de viande épicées, agneau grillé, tapas méditerranéennes ou ratatouille classique: ce vin aime les accompagnements aromatiques. La brandade, un gratin de légumes du sud de la France, ou des légumes grillés au four s'accordent parfaitement avec lui.

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:	Pertuisane
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1295123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP
Pertuisane

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Grenache Noir
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 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.