



Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Un Grenache sublime issu de vieilles vignes

Beschreibung:

Après un élevage de 15 mois en barriques, la cuvée Le Nain Violet présente une complexité extrême, une profondeur intense et une palette aromatique exceptionnelle. Si ce Grenache issu des vignes les plus âgées du domaine, situé à Maury, fait dans la démesure, il parvient tout de même à garder un bel équilibre. Le plaisir de la dégustation est bien là. Un Grenache d'anthologie venu du Roussillon.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable. Déjà beaucoup de chaleur dans le nez complexe de cerises amarena et de compote de prunes, sur des touches de pain d'épices, de chocolat aux noix et de sureau noir. Les fruits noirs marquent le palais puissant, aux tannins souples, milieu de bouche velouté, avec la douceur incomparable du grenache, à la fois élégant et charnu, cerises noires, raisins de Corinthe et pralines jusque dans la finale persistant de longues minutes. Une caresse inoubliable au palais, la plénitude du fruit se marie parfaitement aux nuances toastées de la barrique.

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:	Domaine de la Pertuisane
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1295222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grenache Noir
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
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.