



Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Un Grenache sublime issu de vieilles vignes

Beschreibung:

Après 15 mois en barrique, Le Nain Violet se présente avec de multiples facettes, une profondeur et une richesse d'arômes unique – le grenache issu des plus vieilles vignes du domaine de Maury offre tout en abondance – et pourtant Richard Case parvient à le maintenir en équilibre. Le plaisir de boire n'est jamais négligé. Un grenache du Roussillon comme dans un livre d'images.

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:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1295223

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 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	15 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.