



Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

Beschreibung:

Les raisins utilisés pour le Green Eggs & Vin proviennent d'une parcelle située sur un terrain en pente. Ce vignoble exceptionnel est planté de vieilles vignes et s'étend sur moins d'un hectare. Si le grenache noir (60%) et le carignan noir (15%) dominent, seule une petite partie du vignoble est composée de cépages blancs comme le grenache blanc, le maccabeu, le carignan blanc et le grenache gris. Seuls deux fûts (550 bouteilles) de Green Eggs & Vin sont produits chaque année, ce qui en fait une véritable rareté.

Degustationsnotiz:

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%

Cépage(s): 60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

Artikelnummer: 1295321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP

Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
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.