



Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien, Perrin & Fils

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le vignoble "Les Hauts Julien" est situé à 40 km au nord de Châteauneuf-du-Pape, à 300 m d'altitude, et bénéficie d'un climat frais, parfait pour la syrah. Les Hauts de Julien est produit à partir de raisins issus d'une vieille parcelle de vignes (d'environ 90 ans), cultivées en syrah et en grenache. Un soupçon d'épices de chêne sur le fruit mûr. Plein, généreux, intense, avec une acidité finement ciselée. Pelucheux et pourtant minéral.

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
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Produzent:	Perrin & Fils
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Grenache, Syrah
Artikelnummer:	1344420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien
Perrin & Fils

Herkunft:	France
Cépage(s):	Grenache, Syrah
A boire:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	14.5%
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.