



2017 D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Le glamour de Napa signé Dave Phinney

Note de dégustation:

Presque noir d'encre. Parfum déjà séduisant et somptueux avec beaucoup de baies noires, en particulier des cerises noires, des mûres et du cassis - avec belle note éthérée de fines herbes. En bouche, il montre une riche concentration, énormément de mûres, de cassis et de violette. Texture riche, opulente et séduisante, bouche ample et incroyablement dense. Finale ultra longue avec une acidité douce et veloutée et des tannins très fins.

Conseils de service:

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
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Department 66
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Référence:	0554317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept.66

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	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 décanner.