



## 2017 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Quand la Napa Valley rencontre le Roussillon

### Description:

Le vin culte Others Grenache, tout en modernité, associe le savoir-faire de Dave Phinney au terroir unique du domaine Department 66, dans le sud de la France. Cette alliance donne naissance à un authentique grand vin à base de Grenache, qui peut rivaliser avec n'importe quel concurrent de sa catégorie. Il est le reflet de ce sous-sol unique, qui retient bien la chaleur mais contient peu de nutriments organiques.

### Note de dégustation:

Pourpre dense, noir au centre. Nez de chocolat et d'amandes caramélisées aux airs de dessert, avec également des cerises mûres, des pruneaux et de légères notes de café. Attaque juteuse avec une interaction agréable entre la douceur des baies, les tannins soutenus et un extrait puissant, malgré d'énormes réserves il apporte déjà un grand plaisir à boire, cerises noires, chocolat aux raisins secs et pain d'épices dans la finale juteuse.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Department 66
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)
<b>Référence:</b>	0866817

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Others Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 60% Grenache, 24% Syrah, 13% Carignan, 3% Lledoner (Grenache)  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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 décanter.