



## 2018 D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Le glamour de Napa signé Dave Phinney

### Description:

Avec son superbe patrimoine de terroirs et de vieilles vignes, et un climat sous influence montagnarde, la région de Maury est un véritable Éden. Mais encore fallait-il sortir cette Belle au bois dormant de sa torpeur. C'est le vigneron californien Dave Phinney qui a relevé le défi. D66 est un Grenache monumental qui allie un fruité généreux ponctué de notes épicées issues de la garrigue et des sols schisteux et graniteux, une texture souple et des tannins très bien intégrés.

### Note de dégustation:

Pourpre lumineux aux reflets rubis. Confiture de cerises et pruneaux au lard dans le nez généreux, aux notes de pralinés, de bonbons aux mûres et de sureau. Fruits compotés et chocolat au café dans la bouche puissante, révélant la chaleur unique du grenache et des tannins parfaitement mûrs, il est riche mais d'une extrême élégance, avec des arômes de compote de prunes et de cerises mûres, ainsi qu'une rondeur californienne jusque dans la finale qui persiste de longues minutes.

### Accompagne idéale:

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.

### 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 19.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.2 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Référence:</b>	0554318

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

Taille: A7 74x105

### **D66 Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.2 %
<b>Service:</b>	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.