



2023 Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Grenache légendaire du Domaine de la Pertuisane

Description:

Le Nain Violet est le vin rouge le plus important du domaine et provient des plus anciens vignobles de grenache. Ce vin riche en goût et concentré passe généralement 15 mois dans des fûts de bois avec une faible proportion de chêne neuf.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Déjà beaucoup de chaleur dans le nez complexe de cerises amarena et de compote de prunes, sur des touches de pain d'épices, de chocolat aux noix et de sureau noir. Les fruits noirs marquent le palais puissant, aux tannins souples, milieu de bouche velouté, avec la douceur incomparable du grenache, à la fois élégant et charnu, cerises noires, raisins de Corinthe et pralines jusque dans la finale persistant de longues minutes. Une caresse inoubliable au palais, la plénitude du fruit se marie parfaitement aux nuances toastées de la barrique.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine de la Pertuisane
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Référence:	1295223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.