



La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Famille Perrin

Rodano-Riserva alla Perrin

Beschreibung:

Intorno al villaggio di Châteauneuf-du-Pape, nella valle meridionale del Rodano, le viti trovano ottimi terreni che, con la loro diversità, offrono tutto ciò di cui hanno bisogno per far prosperare le uve: ciottoli, argilla, sabbia e argilla rossa. I ciottoli sono particolarmente importanti, poiché forniscono alle viti il calore immagazzinato durante il giorno. La famiglia Perrin produce vino da cinque generazioni, nel massimo rispetto della natura. Un vino tradizionale per tutti i giorni.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso e luminoso. Bellissimo bouquet di bacche nere, con deliziosi sentori di pane tostato, erbe provenzali e pepe. Il palato è meravigliosamente fruttato, morbido e corposo. Ribes nero, ciliegie nere e altri frutti di bosco si combinano con timo ed erbe selvatiche nel calore e nella generosità del sud. Frutto intenso, struttura e lunghezza impressionanti, tannini morbidi e vellutati.

Ideale con:

È delizioso con cotolette di maiale, salumi (prosciutto di Bayonne), cassoulet, crêpes salate (con ratatouille, spinaci o speck, per esempio), polpettone o camembert. Inoltre, si sposa magnificamente con i picnic estivi, le pizze o la pasta.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Produttore: Famille Perrin

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Artikelnummer: 0750323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Famille Perrin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.