



## Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Syrah complesso dalla migliore parcella

### **Beschreibung:**

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Luberon. Il complesso Syrah proveniente dalle migliori parcelle è la perfetta espressione di questa regione, dove il suolo, le viti addomesticate e il clima si combinano in perfetta armonia.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora impenetrabile, centro nero. Prugne e ciliegie nere al naso, con note di sambuco e more. Al palato è corposo e potente, con una dolcezza da intenditori, aromi di composta di ciliegie e liquore di prugne e una nota di caramello. Affascinante interazione tra tannini carnosì e frutta untuosa, elegante e complessa, che sviluppa delicate sfumature di sambuco fino al finale succoso e persistente.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Produzent:** Château La Verrerie

**Allevamento:** 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Varietà d'uva:** 92% Syrah, 8% Grenache

**Artikelnummer:** 1172623

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Grand Deffand**

Lubéron AOP  
Château La Verrerie

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 92% Syrah, 8% Grenache  
**Weinbau:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006  
**Allevamento:** 18 Mesi in vasche d'acciaio inox  
**Vol. alcolici:** 15.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.