



Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Una sublime Grenache da vecchie vigne

Descrizione:

Dopo 15 mesi di barrique, Le Nain Violet è sfaccettato, profondo e con una ricchezza di sapori unica - la Grenache proveniente dalle viti più vecchie della tenuta di Maury offre tutto in abbondanza - eppure Richard Case riesce a mantenerlo in equilibrio. Il piacere di bere non viene mai trascurato. Una Grenache del Roussillon che esce direttamente da un libro illustrato.

Profilo aromatico:

Porpora impenetrabile. Già molto caldo al naso complesso di amarena e composta di prugne, con note di pan di zenzero, cioccolato alle nocciole e sambuco nero. I frutti neri lasciano il segno sul palato potente, con tannini morbidi, un palato medio vellutato, con l'incomparabile dolcezza della Grenache, elegante e carnosa, ciliegie nere, ribes e praline fino al finale lungo e persistente. Una carezza indimenticabile al palato, la pienezza del frutto si fonde perfettamente con le sfumature tostate della botte.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine de la Pertuisane

Produzione: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5%

Uva: 100% Grenache Noir

Numero articolo: 1295224

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Jamie Goode 10 95/100, Score 19/20
Uva: 100% Grenache Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in barrique
Gradazione alcolica: 15.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.