



Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

Descrizione:

Le uve utilizzate per il Green Eggs & Vin provengono da un appezzamento di terreno in pendenza. Questo vigneto eccezionale è piantato con vecchie viti e copre meno di un ettaro. Mentre Grenache Noir (60%) e Carignan Noir (15%) dominano, solo una piccola parte del vigneto è piantata con varietà bianche come Grenache Blanc, Maccabeu, Carignan Blanc e Grenache Gris. Ogni anno vengono prodotte solo due botti (550 bottiglie) di Green Eggs & Vin, il che lo rende una vera rarità.

Profilo aromatico:

Ideale con:

È altrettanto saporito sia con il brasato di manzo alle erbe che con le salsicce di agnello alla griglia. Si sposa altrettanto bene con le crostate di verdure mediterranee, le costole di agnello al rosmarino o gli hamburger di manzo alla griglia.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

Numero articolo: 1295323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.