



La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Famille Perrin

Rodano-Riserva alla Perrin

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Famille Perrin

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Uva: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Numero articolo: 0750324

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Famille Perrin

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Uva: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.5%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.