MÖVENPICK
VINI



C des Truffiers

Vin de France

Un gioiello del Sud della Francia proveniente da un singolo appezzamento

Descrizione:
Per ottenere il meglio dai vini, la resa delle uve viene mantenuta il più bassa possibile. Il vigneto "Clos des Truffiers" si trova sulle terrazze rocciose vicino a Saint-Pargoire, nel dipartimento dell'Hérault. Il famoso enologo Claude Gros seleziona a mano ogni singolo acino e lo vinifica per ottenere un vino dalla ricchezza e dal calore sontuosi, che non solo è uno dei migliori del sud della Francia, ma può anche competere senza difficoltà con i migliori vini del mondo.

Profilo aromatico:
Rosso cremisi impenetrabile con riflessi neri. Praline e prugne secche al naso complesso, con note di ciliegie nere e cioccolato sultanino. Al palato è vellutato, l'equilibrio finissimo tra ricchezza, freschezza ed estratto promette un enorme potenziale, con un palato medio succoso segnato ancora da prugne e amarene, e un tocco persistente di cioccolato. Seducente e pieno di carattere, questo è uno dei migliori vini francesi.

Abbinamenti:
Altrettanto potente con un cassoulet quanto con un manzo stufato alle olive. Si armonizza con la stessa intensità con una torta salata alle verdure mediterranee, un carré d'agnello al timo o una bistecca 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
Produzione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5%
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2046
Uva:	70% Syrah, 30% Grenache
Numero articolo:	0645423

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

C des Truffiers

Vin de France

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 97/100
Uva:	70% Syrah, 30% Grenache
Maturità di degustazione:	Adatto fino al 2046
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	24 Mesi 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch