



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Il fascino di Napa di Dave Phinney

Beschreibung:

Quando l'enologo californiano Dave Phinney acquistò per capriccio i suoi primi vigneti nella selvaggia e pittoresca regione di Maury, gettò le fondamenta della tenuta Department 66. Oggi possiede vigneti coltivati a Grenache noir, Grenache gris, Carignan, Syrah e Mourvèdre, tutti con un'età media di 60 anni, e in alcuni casi anche di 100 anni. Il D66 è un Grenache monumentale che combina perfettamente un fruttato generoso punteggiato da note terrose e speziate provenienti dalla gariga e dai terreni scistosi e granitici, una struttura morbida e tannini molto ben integrati.

Degustationsnotiz:

Nero quasi inchiostro. L'aroma è già seducente e sontuoso, con molti frutti di bosco scuri, in particolare ciliegie nere, more e ribes nero - con una bella nota eterea di erbe. Al palato è riccamente concentrato, con molti frutti di mora, ribes nero e violetta. La struttura è ricca, opulenta e seducente, il palato pieno e incredibilmente denso. Finale lunghissimo con acidità morbida e vellutata e tannini finissimi.

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

Produttore: Department 66

Allevamento: 11 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Artikelnummer: 0554317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.