



## D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Il fascino di Napa di Dave Phinney

### **Beschreibung:**

Con il suo superbo patrimonio di terroir e di vecchi vitigni e un clima influenzato dalle montagne, la regione di Maury è un vero e proprio Eden. Ma la bella addormentata doveva essere risvegliata dal suo torpore. Questa è la sfida che Dave Phinney ha raccolto con il suo sublime Grenache D66.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora luminoso con riflessi rubino. Confettura di ciliegie e prugne con pancetta al naso generoso, con note di pralina, caramelle alla mora e sambuco. Frutta stufata e cioccolato al caffè nel palato potente, che rivela il calore unico del Grenache e tannini perfettamente maturi, è ricco ma estremamente elegante, con aromi di composta di prugne e ciliegie mature, e una rotondità californiana fino al finale che persiste per lunghi minuti.

### **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

**Produrent:** Department 66

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.2%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** Grenache, Syrah

**Artikelnummer:** 0554318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2038
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.2%
<b>Servier:</b>	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.