



D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Glamour di Napa e fascino francese

Beschreibung:

Una monumentale Grenache del sud della Francia, che combina perfettamente la ricchezza del frutto con le note speziate e minerali della gariga, della pietra e dell'ardesia, con una consistenza morbida e tannini perfettamente integrati.

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

Produttore: Department 66

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 85% Grenache, 15% Syrah

Artikelnummer: 0554320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.