



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. Questo vino combina gli aromi di frutta perfettamente matura del Midi con la generosa opulenza della Napa Valley. È un vino esuberante ma elegante che i vostri ospiti apprezzeranno.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0554321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	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.