



## Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Un fantastico vino del Midi

### 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.

### Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

### Temperatura:

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

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** Syrah, Grenache

**Numero articolo:** 0645415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos des Truffiers

Languedoc AOP

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97-99/100, Parker 96-99/100, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<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.