



Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Un gioiello del Sud della Francia da un'unica parcella

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:

Altrettanto potente con un cassoulet quanto con un manzo stufato alle olive. Si armonizza con la stessa intensità con una torta salata alle verdure mediterranee, un carré d'agnello al timo o una bistecca di manzo alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2043

Varietà d'uva: Syrah, Grenache

Numero articolo: 0645419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Jeb Dunnock 97-99/100
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Da bere:	da subito fino al 2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.