



Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Un gioiello del Sud della Francia da un'unica parcella

Descrizione:

L'esclusiva parcella "Clos des Truffiers" è piantata su terrazze rocciose a Saint-Pargoire, nel dipartimento dell'Hérault. L'illustre enologo Claude Gros esige una rigorosa selezione degli acini e il risultato è un vino di ammaliante ricchezza e calore che può occupare con orgoglio il posto d'onore sulla tavola delle feste. Non contento di essere uno dei migliori vini del Sud della Francia, non ha nulla da invidiare all'élite mondiale!

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 2048

Varietà d'uva: Syrah, Grenache

Numero articolo: 0645420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Jeb Dunnock 96-98+/100, Parker 95-97/100
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Da bere:	da subito fino al 2048
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.