



## C des Truffiers

Vin de France

Uno dei migliori vini francesi

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2049

**Varietà d'uva:** Syrah, Grenache

**Artikelnummer:** 0645421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### C des Truffiers

Vin de France

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, Jeb Dunnock 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Grenache
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2049
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	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.