Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Quando la Napa Valley incontra il Roussillon

Beschreibung:
Questo moderno vino di culto Grenache combina l'esperienza di Dave Phinney con il terroir unico della tenuta Department 66 nel sud della Francia. Il risultato è un vino Grenache davvero eccezionale, in grado di competere con qualsiasi altro vino della sua categoria. È il riflesso di questo terreno unico, che trattiene bene il calore e costringe le radici a scendere in profondità per trovare i nutrienti di cui hanno bisogno.

Degustationsnotiz:
Porpora saturo, centro nero. Un sontuoso bouquet di more con note di cioccolato alle nocciole e un accenno di tabacco, oltre a sentori di marmellata di prugne e pan di zenzero: il naso è già una poesia. Al palato la grenache è incredibilmente morbida, il frutto primario è entusiasmante e, nonostante la sua ricchezza, regala un piacere eccezionale alla degustazione. Dave Phinney offre un californiano del Sud della Francia con una complessità e una finezza ancora maggiori, con aromi di frutta nera in tutte le sfaccettature possibili e un onnipresente calore di Maury, goloso e succoso fino all'ultimo sorso.

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.

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
Produzent:	Department 66
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.5%
Da bere:	da subito fino al 2033
Varietà d'uva:	66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Artikelnummer:	0866818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch