



Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Grand vin du Roussillon, di Dave Phinney

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 propone un californiano del Sud della Francia con ancora più complessità e finezza, 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

Produttore: Department 66

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)

Artikelnummer: 0866820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Da bere:	da subito fino al 2034
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.