



St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac

Un vino complesso del Roussillon, valutato 93 punti

Beschreibung:

Le uve di questo blend a prevalenza di Syrah sono coltivate nella \"valle delle aquile\". Prodotto e concentrato esclusivamente per dissanguamento, St-Martin è invecchiato in botti di rovere francese. Un evento raro in questa fascia di prezzo. Boris Kovac è fedele ai suoi standard di qualità e presenta il Midi nella sua forma migliore.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile con centro rubino-nero. Il naso è già una poesia, con note complesse di frutta, amarene, pere secche e prugne nel lardo, con deliziosi tocchi tostati di cioccolato alle nocchie. Il calore tipico del Roussillon si fonde perfettamente con la speziatura del syrah e la freschezza del carignan, scorre come un velluto con continue sfumature tostate fino al finale lungo e persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: Vallée des Aigles

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan

Artikelnummer: 0964018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP
Vallée des Aigles

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.