



Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Un'arma segreta della denominazione Côte-Rôtie

Beschreibung:

Il Domaine de Bonserine possiede appezzamenti di terreno ad Ampuis, dove si trovano le migliori colline ripide della Côte-Rôtie. Un tocco di Viognier ha reso i vini di questa denominazione davvero piacevoli, con una struttura carnosa. La Côte-Rôtie di Ludovic Richard è uno dei grandi vini dell'annata.

Degustationsnotiz:

Colore viola quasi nero. Profumo di bacche nere, pancetta affumicata, pepe, con note di griglia e tapenade di olive. Corposo, maturo e seducente, con ciliegie nere, prugne candite, ribes nero e violette. Tannini dolci e maturi di altissima qualità, cioccolato fondente, erbe grigliate, struttura perfetta. Una Côte-Rotie di prim'ordine della migliore casa, con un fantastico potenziale di invecchiamento.

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

Appellation: Valle del Rodano settentrionale

Produttore: Domaine de Bonserine

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 95% Syrah, 5% Viognier

Artikelnummer: 0971916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 91-94/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
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 decentarlo.