



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:

Porpora intenso con riflessi rubino. Prugne e caffè molto tostato al naso, con note di mandorle caramellate, amarene e fichi rossi, meravigliosamente dolci. Tutto il calore del Rodano si ritrova nell'attacco setoso e morbido, che rivela ancora una volta deliziosi aromi di frutta rossa e nera, oltre a note di prugne alla cannella e amarene. cannella e amarena, eccezionale equilibrio tra consistenza setosa e dolcezza liquorosa, note opulente di caffè e cioccolato alle nocciole conducono al finale 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

Appellation: Valle del Rodano settentrionale

Produzent: Domaine de Bonserine

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 95% Syrah, 5% Viognier

Artikelnummer: 0971919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Da bere:	da subito fino al 2038
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.