

Côte-Rôtie AOP

La Viallière, Domaine de Bonserine

Dalla famosa 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 ciliegie amare. Prugne alla cannella e amarene, un equilibrio eccezionale tra consistenza setosa e dolcezza sciropposa, note opulente di caffè e cioccolato alle nocciole portano a un 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

Appellation: Valle del Rodano settentrionale

Produzent: Domaine de Bonserine **Allevamento:** 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045 **Varietà d'uva:** 95% Syrah, 5% Viognier

Artikelnummer: 0971922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOP

La Viallière

Domaine de Bonserine

Herkunft: Francia

Valutazioni: Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 93-95/100

Varietà d'uva: 95% Syrah, 5% Viognier **Da bere:** da subito fino al 2045

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

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.