



Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Un vino del Roussillon sinonimo di buon umore

Descrizione:

Il Domaine de Fontclare si trova nel cuore di un paesaggio tanto selvaggio quanto pittoresco. Le uve provengono da vitigni a bassa resa di oltre 60 anni. Il rinomato enologo Claude Gross supervisiona la qualità dei vini, ottenuti da uve raccolte a mano con una cura impareggiabile.

Profilo aromatico:

Potente rosso cremisi. Il magnifico bouquet è dominato da bacche nere, con note di erbe selvatiche del sud e tapenade di olive, oltre a sentori tostati di pancetta affumicata. Superbo al palato, molto denso e corposo, con deliziosi aromi di frutta matura, ribes nero, more e prugne stufate, un vero piacere fino all'ultimo sorso.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Numero articolo: 1000521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.