



Matissat

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

Rarität aus überwiegend Mourvèdre, zählt zu den grössten Weinen des Südens

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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: Domaine la Pèira en Damaisèla

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 70% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Grenache

Artikelnummer: 1027217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Matissat

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95-97/100, Jeb Dunnuck 94-96+/100
Varietà d'uva:	70% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	16.0%
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 decantarlo.