



Façade

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Uno stile unico

Beschreibung:

Il dipartimento 66 è il cuore della Francia sud-occidentale e serve da ispirazione e nome per la tenuta e i suoi vigneti nel villaggio di Maury. Le uve Grenache gris a bassa resa vengono raccolte e separate con cura per un imbottigliamento speciale. La produzione è limitata a soli dieci barili.

Degustationsnotiz:

Giallo brillante con riflessi verde lime. Pesca e pera vanigliata al naso, con note di gelatina di mele cotogne e crostata di prugne mirabelle. Gelatina di frutta anni il palato untuoso, con un piacevole equilibrio tra pienezza e freschezza, su note di cioccolato bianco e pere Williams, bella dolcezza di mandorla nel finale fruttato.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Department 66

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Grenache Gris

Artikelnummer: 1094719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Façade

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grenache Gris
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi