



Pharaon

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Dave Phinney al quadrato, ogni bottiglia unica

Beschreibung:

Pharaon è il prestigioso vino raro della Weingut Department 66 di Dave Phinney nella regione vinicola di Maury, nel sud della Francia. Questo vino rosso monumentale è una miscela perfetta tra la pienezza fruttata dei vini di Dave Phinney, la mineralità tipica del sud della Francia e gli aromi. Il logo è stato creato separatamente per ogni bottiglia utilizzando una pietra della parcella Pharaon.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso e profondo. Il naso opulento è caratterizzato da bacche scure, con note di marmellata di prugne e pralina, oltre a seducenti sfumature tostate. Al palato è ricco di carattere, con aromi ammalianti di liquore di ciliegie e gelatina di more, ma anche pan di zenzero e caffè, tannini rotondi, eccezionalmente morbidi, il tocco indiscutibile di Dave Phinney, un gigante pieno di finezza, che si sofferma per lunghi minuti.

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: Department 66

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 55% Syrah, 45% Grenache

Artikelnummer: 1103719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pharaon

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	55% Syrah, 45% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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.