



Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Una Côtes-du-Rhône di Michel Gassier che si sposa con le stelle

Beschreibung:

Con il suo approccio moderno alla viticoltura, Michel Gassier ha ridefinito il paesaggio vitivinicolo della Côtes-du-Rhône. Il fruttato opulento, la finezza e l'equilibrio sono ottenuti grazie a una rigorosa selezione delle uve, praticata per tutti i vini Halos de Jupiter. Assolutamente magnifico.

Degustationsnotiz:

Granato intenso-violaceo. Prugne nere e ciliegie al naso vinoso, con spezie fini del Rodano che ricordano il ginepro e i chiodi di garofano. Il palato vellutato è ancora una volta caratterizzato da frutti neri, ora con note di mirtillo e cioccolato fondente, mineralità e allo stesso tempo un calore incomparabile, dolcezza e opulenza di frutta fino al finale untuoso. Una miscela perfetta di carattere e dolcezza.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

Artikelnummer: 1171320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.