



Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un grande vino provenzale

Beschreibung:

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Luberon. Il blend di Syrah, Grenache Noir e Carignan riflette senza compromessi la qualità di questo terroir da sogno.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con riflessi violacei. Discreta mineralità nel bouquet con note di more e prugne con cannella. Piacevolmente ricco e succoso al palato, con tannini ben fusi e aromi di frutti di bosco e prugne nella parte centrale del palato, vellutata e coerente fino al finale, con una fine mineralità che ricorda la liquirizia.

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:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château La Verrerie

Allevamento: 7 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan

Artikelnummer: 1172518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	7 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.