



## Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vino dalle origini geografiche straordinarie

**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:** 40 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan

**Artikelnummer:** 1172519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP  
Château La Verrerie

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan                             |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2030                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                               |
| <b>Allevamento:</b>   | 40 Mesi in vasche d'acciaio inox                                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |