



Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Syrah complesso proveniente dalla migliore parcella.

Descrizione:

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Luberon. Il complesso Syrah proveniente dalle migliori parcelle è la perfetta espressione di questa regione, dove il suolo, le viti addomesticate e il clima si combinano in perfetta armonia.

Profilo aromatico:

Porpora impenetrabile, centro nero. Prugne e ciliegie nere al naso, con note di sambuco e more. Al palato è corposo e potente, con una dolcezza da intenditori, aromi di composta di ciliegie e liquore di prugne e una nota di caramello. Affascinante interazione tra tannini carnosi e frutta untuosa, elegante e complessa, che sviluppa delicate sfumature di sambuco fino al finale succoso e persistente.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Château La Verrerie

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 99% Syrah, 1% Grenache Noir

Numero articolo: 1172619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Syrah, 1% Grenache Noir
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.