



Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un Syrah complesso da Valentine Tardieu

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

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: Château La Verrerie

Allevamento: 19 Mesi in grandi botti di legno

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 85% Syrah, 15% Grenache Noir

Artikelnnummer: 1172620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Syrah, 15% Grenache Noir
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	19 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	14.5%
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.