



Falling Blue

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un gioiello del Sud della Francia

Beschreibung:

Falling Blue è la dichiarazione d'amore di Dave Phinney per l'incomparabile terroir di Maury. Le uve sono state raccolte a mano e il vino è maturato per 15 mesi. Il risultato è un elisir opulento e fruttato, caldo e morbido. Come i vini di Napa, porta l'impronta inconfondibile di Dave Phinney, ma è carnoso, morbido e accessibile. I suoi accenti mediterranei lo rendono inoltre il compagno ideale per la cucina tipica del Sud della Francia.

Degustationsnotiz:

Note dolci di pan di zenzero esaltano il bouquet goloso di prugne, ciliegie al cioccolato e gelatina di more. Perfetto equilibrio tra tannini rotondi, estratto grasso e il calore caratteristico del Grenache; aromi di amarena e un elegante tocco di cioccolato tostato conducono a un finale lungo 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

Produzent: Department 66

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 80% Grenache, 20% Syrah

Artikelnummer: 1212319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Falling Blue

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Grenache, 20% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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.