



Fernand Avéroux

Minervois AOC, Domaine Ste-Léocadie

Il top della gamma Minervois

Beschreibung:

È difficile credere che si possa trovare il miglior vino del Domaine Sainte Léocadie a meno di 20 franchi. Ma i vostri occhi e il vostro palato non si sbaglieranno. Jeb Dunnuck è stato senza dubbio altrettanto sorpreso quando ha scoperto il prezzo molto interessante del vino a cui aveva appena assegnato 92 punti. Thierry Bonnel vinifica questa cuvée dalle viti più vecchie della tenuta.

Degustationsnotiz:

Granato brillante con riflessi rubino. Ciliegie nere e ribes al naso caldo, con note di prugne in pancetta, una bella mineralità e sentori di sambuco e more. Al palato è vellutato e succoso, con una piacevole pienezza, al tempo stesso morbido e potente, che ora rivela anche aromi di muffin al mirtillo e dolci alla mora, una ricchezza di frutta fino al finale morbido 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: Domaine Ste-Léocadie

Allevamento: 24 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

Artikelnummer: 1226717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fernand Avéroux

Minervois AOC
Domaine Ste-Léocadie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.