



Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Una delizia del Roussillon profondo

Beschreibung:

Un 100% Grenache proveniente da vecchie vigne ben curate, che unisce la magia di Maury e il fascino di Napa. Richard Case privilegia l'intuizione rispetto alle formule preconfezionate. La vendemmia avviene quando si raggiunge l'equilibrio. Il cemento favorisce la parte fruttata mentre le barriques conferiscono opulenza. Il risultato è un vino denso e sensuale, che unisce profondità e morbidezza. Il Pompier è tutt'altro che un classico. Questo vino molto riservato piacerà a tutti gli amanti di carattere e di emozione nel bicchiere.

Degustationsnotiz:

Granato-violaceo intenso. Ciliegie al cioccolato e mandorle caramellate in un naso caldo e goloso di prugne, pan di zenzero e praline. Al palato è morbido e tenero, con un piacevole equilibrio tra le prugne e la dolcezza dell'estratto, e una bella consistenza che lo sostiene. Con i suoi aromi di prugne alla cannella, ciliegie nere e cioccolato alle nocciole, è un vino seducente e pieno di carattere, che rivela il calore ammaliante del Roussillon fino al succoso finale. Uno dei migliori valori di Francia.

Ideale con:

Polpette saporite, agnello alla griglia, tapas mediterranee o una classica ratatouille: questo vino ama gli accompagnamenti aromatici. Anche la brandade, uno stufato di verdure del sud della Francia o le verdure grigliate al forno si sposano perfettamente.

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: Pertuisane

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Grenache

Artikelnummer: 1295121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP
Pertuisane

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.