



Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Una sublime Grenache da vecchie vigne

Beschreibung:

Dopo 15 mesi di botte, Le Nain Violet è estremamente complesso, con un'intensa profondità e un'eccezionale gamma di aromi. Questo Grenache proveniente dalle vigne più vecchie della tenuta di Maury è forse eccessivo, ma riesce comunque a mantenere un buon equilibrio. Il piacere della degustazione è lì. Un'antologia di Grenache del Roussillon.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile. Già molto caldo al naso complesso di amarena e composta di prugne, con note di pan di zenzero, cioccolato alle nocciole e sambuco nero. I frutti neri lasciano il segno sul palato potente, con tannini morbidi, un palato medio vellutato, con l'incomparabile dolcezza della Grenache, elegante e carnosa, ciliegie nere, ribes e praline fino al finale lungo e persistente. Una carezza indimenticabile al palato, la pienezza del frutto si fonde perfettamente con le sfumature tostate della botte.

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 de la Pertuisane

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Grenache Noir

Artikelnummer: 1295222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.