



Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

Beschreibung:

Le uve utilizzate per il Green Eggs & Vin provengono da un appezzamento di terreno in pendenza. Questo vigneto eccezionale è piantato con vecchie viti e copre meno di un ettaro. Mentre Grenache Noir (60%) e Carignan Noir (15%) dominano, solo una piccola parte del vigneto è piantata con varietà bianche come Grenache Blanc, Maccabeu, Carignan Blanc e Grenache Gris. Ogni anno vengono prodotte solo due botti (550 bottiglie) di Green Eggs & Vin, il che lo rende una vera e propria rarità.

Degustationsnotiz:

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: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

Artikelnummer: 1295321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP

Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 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.