

## 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 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

Produzent: Domaine de la Pertuisane
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc, Carignan Noir (Carignan), Carign

Maccabeu, Alicante

Artikelnummer: 1295322

# 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: Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache

Blanc, Carignan Noir (Carignan), Carignan

Blanc, Maccabeu, Alicante

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 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.