



Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP, Domaine des Enfants

Segui la stella - Un universo di stelle

Beschreibung:

Suis l'étoile è una cuvée ottenuta da vecchie parcelle di Grenache, Carignan e Syrah. Matura per 18 mesi in botti francesi di varie dimensioni.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso. Naso complesso di ribes e prugne, con discrete note di cioccolato alle nocchie e bacche di ginepro. Il palato, potente e molto complesso, è caratterizzato da frutti neri, che combinano la freschezza del mourvèdre, la ricchezza della grenache, la struttura del carignan e la mineralità dello syrah. Frutti neri e tanta personalità fino al finale vellutato. Pura complessità e finezza.

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 des Enfants

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

Artikelnummer: 1295820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP
Domaine des Enfants

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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 decentarlo.