



2015 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Aus dem weltbekannten Côte-Rôtie

Nota di degustazione:

Tiefdunkel, fast schwarz, rauchig-mineralische Noten, dunkle Früchte und schwarze Oliven dominieren. Im Glas vollmundig und die ganze Klasse dieses Spitzenjahrgangs zeigend, eingelegte Pflaumen, Cassis, schwarze Johannisbeeren und verflüssigte Veilchen betören den Gaumen. Zeigt vollen Körper, erstklassige, reife und samtige Tannine, zarte Röstnoten, die ganze Textur in perfekter Balance. Ein „top“ Cote-Rotie aus bestem Hause, der einen langen Angang zeigt und darüber hinaus tolles Entwicklungspotenzial besitzt.

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Bonserine
Valutazioni:	Parker 93/100
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Numero di articolo:	0971915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.