



## 2016 Les Ruchets

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo (Bio)

Firmato dal grande produttore pioniere di Cornas

**Abbinamenti:**

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano settentrionale
<b>Produttore:</b>	Jean-Luc Colombo
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 95/100, Parker 94/100
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	1036716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Les Ruchets**

Syrah Cornas AOC  
Jean-Luc Colombo (Bio)

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 95/100, Parker 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.