

2016 Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse, 1x 75 cl La Joie, 1x 75 cl Le Désir

Nota di degustazione:

Affinamento: 20 mesi in botti di rovere francese, 93% nuove LA MUSE 2016 WA 100/100 LA JOIE 2016 WA 98/100 LE DESIR 2016 WA 99/100

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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Vérité Estate
Valutazioni:	Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 96/100
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec
Numero di articolo:	1047716



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse

1x 75 cl La Joie

1x 75 cl Le Désir

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 17 Mesi in barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.