



2018 Adeodat

Collioure AOC, Domaine Augustin

Un vino costiero con una resa minima

Descrizione del vino:

Il piccolo Domaine Augustin della famiglia Parcé, situato nel villaggio costiero di Banyuls vicino al confine con la Spagna, è gestito da Augustin, il figlio, un giovane appassionato di trent'anni. Dalle vigne piantate su povere e ripide terrazze di scisto, si gode di una vista mozzafiato sulla costa frastagliata.

Nota di degustazione:

Colore potente e luminoso. Al naso dominano i frutti neri e rossi, con note di erbe selvatiche, cuoio, cioccolato fondente e delicati sentori di legno di cedro. Al palato è corposo, concentrato e opulento, con frutta ricca e dolce e un bell'equilibrio di forza, nervosismo e fluidità. Tannini teneri e bella acidità, con un finale concentrato e persistente.

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:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Parcé Frères/Augustin
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Grenache Noir
Numero di articolo:	1064118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Adeodat

Collioure AOC
Domaine Augustin

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Grenache Noir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.