



2018 Domaine Augustin

Collioure AOC

Un vino molto accattivante dal sud della Francia

Nota di degustazione:

Colore medio-denso. Profumo di bacche rosse e nere, timo e rosmarino, con delicate note di fumo. Al palato è pieno e potente, con tannini setosi e vellutati, acidità moderata e molte spezie. Frutto denso che ricorda le more, le prugne, le ciliegie nere, il cacao, il pepe e altre spezie del sud della Francia. Un vino molto interessante proveniente dalla regione intorno alla bella città di Collioure, nel sud della Francia.

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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Parcé Frères/Augustin
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Grenache Noir
Numero di articolo:	1064218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine Augustin

Collioure AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Grenache Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.