



2018 Matissat

Terrasses du Larzac AOP, Domaine la Pèira en Damaisèla

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Peira
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	Mourvèdre, Syrah, Grenache
Numero di articolo:	1027218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Matissat

Terrasses du Larzac AOP
Domaine la Pèira en Damaisèla

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Mourvèdre, Syrah, Grenache

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: in barrique

Gradazione

alcolica:

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