



2018 Les Ruchets

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo (Bio)

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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Jean-Luc Colombo
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1036718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Ruchets

Syrah Cornas AOC
Jean-Luc Colombo (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Syrah
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio:

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