



2017 Acrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Nota di degustazione:

Porpora scuro. Delicati sentori di tostatura arricchiscono il seducente bouquet di bacche scure, con note di lavanda ed erbe provenzali. Al palato è ricco e complesso, con una sorprendente concentrazione di ribes nero, more e prugne stufate. Cremoso e succoso, ricco e delizioso. Uva perfettamente matura nel finale quasi interminabile. Proviene dalla parcella La Crau, rinomata per la sua qualità e situata non lontano dalla parcella Vieux Télégraphe. Delicati sentori di tostatura esaltano il seducente bouquet caratterizzato da bacche nere, con note di lavanda ed erbe provenzali. Al palato è ricco e complesso, con una sorprendente concentrazione di ribes nero, more e prugne stufate. Cremoso e succoso, ricco e delizioso. Uva perfettamente matura nel finale quasi interminabile. Proviene dalla parcella La Crau, rinomata per la sua qualità e situata non lontano dalla parcella Vieux Télégraphe.

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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Halos de Jupiter
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96/100, Parker 94–96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	1000017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Halos de Jupiter

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96/100, Parker 94–96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.