2019 Pharaon

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Dave Phinney al quadrato, ogni bottiglia unica

Descrizione del vino:
Pharaon è il prestigioso vino raro della Weingut Department 66 di Dave Phinney nella regione vinicola di Maury, nel sud della Francia. Questo vino rosso monumentale è una miscela perfetta tra la pienezza fruttata dei vini di Dave Phinney, la mineralità tipica del sud della Francia e gli aromi. Il logo è stato creato separatamente per ogni bottiglia utilizzando una pietra della parcella Pharaon.

Nota di degustazione:
Porpora intenso e profondo. Il naso opulento è caratterizzato da bacche scure, con note di marmellata di prugne e pralina, oltre a seducenti sfumature tostate. Al palato è ricco di carattere, con aromi ammalianti di liquore di ciliegie e gelatina di more, ma anche pan di zenzero e caffè, tannini rotondi, eccezionalmente morbidi, il tocco indiscutibile di Dave Phinney, un gigante pieno di finezza, che si sofferma per lunghi minuti.

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:	Department 66
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	55% Syrah, 45% Grenache
Numero di articolo:	1103719

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pharaon

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	55% Syrah, 45% Grenache
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch