



2018 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Quando la Napa Valley incontra il Roussillon

Descrizione del vino:

Questo moderno vino di culto Grenache combina l'esperienza di Dave Phinney con il terroir unico della tenuta Department 66 nel sud della Francia. Il risultato è un vino Grenache davvero eccezionale, in grado di competere con qualsiasi altro vino della sua categoria. È il riflesso di questo sottosuolo unico, che trattiene bene il calore ma contiene pochi nutrienti organici.

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro nero. Un sontuoso bouquet di more con note di cioccolato alle nocciole e un accenno di tabacco, oltre a sentori di marmellata di prugne e pan di zenzero: il naso è già una poesia. Al palato la grenache è incredibilmente morbida, il frutto primario è entusiasmante e, nonostante la sua ricchezza, regala un piacere eccezionale alla degustazione. Dave Phinney offre un californiano del Sud della Francia con una complessità e una finezza ancora maggiori, con aromi di frutta nera in tutte le sfaccettature possibili e un onnipresente calore di Maury, goloso e succoso fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

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:	Department 66
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Numero di articolo:	0866818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 66% Grenache, 23% Syrah, 9% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Maturità: fino a 2033
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 12 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.