



2020 Domaine de Peyrat Grande Réserve

Côtes de Thongue IGP, Seigneurerie de Peyrat

Un vero gioiello

Descrizione del vino:

Le origini degli attuali sontuosi edifici del castello risalgono al XVII secolo. Nel 1660, il Re Sole, Luigi XIV, pernottò addirittura in questa ex casa estiva di Peyrat. Dal 2010, il castello è abitato e gestito dalla quinta generazione, rappresentata da Cécile Viennet e da suo marito Miguel Espada. Vi presentiamo una Grande Réserve 100% Grenache, assolutamente sublime, piena di intensità e profondità. È un vero gioiello, semplice e di altissima qualità.

Nota di degustazione:

Rubino granato luminoso. Ciliegie mature e gelatina di lamponi al naso goloso, con delicate note di torrone e liquore di prugne. Fluido e succoso al palato, elegante e con la finezza di un Borgogna, presenta una piacevole alternanza tra frutta dolce, struttura setosa e freschezza a supporto, frutta rossa e marmellata di arance, soave fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	0866020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Peyrat Grande Réserve

Côtes de Thongue IGP
Seigneurerie de Peyrat

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.