



## 2018 D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Il fascino di Napa di Dave Phinney

### Descrizione del vino:

Con il suo superbo patrimonio di terroir e di vecchi vitigni e un clima influenzato dalle montagne, la regione di Maury è un vero e proprio Eden. Ma questa Bella Addormentata doveva essere risvegliata dal suo torpore. L'enologo californiano Dave Phinney ha raccolto la sfida. Il D66 è un Grenache monumentale che combina un fruttato generoso punteggiato da note speziate provenienti dalla gariga e dai terreni scistosi e granitici, una consistenza morbida e tannini molto ben integrati.

### Nota di degustazione:

Porpora luminoso con riflessi rubino. Confettura di ciliegie e prugne con pancetta al naso generoso, con note di pralina, caramelle alla mora e sambuco. Frutta stufata e cioccolato al caffè nel palato potente, che rivela il calore unico del Grenache e tannini perfettamente maturi, è ricco ma estremamente elegante, con aromi di composta di prugne e ciliegie mature, e una rotondità californiana fino al finale che persiste 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Department 66
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.2 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	Grenache, Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0554318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **D66 Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** Grenache, Syrah  
**Maturità:** fino a 2038  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.2 %  
**Servizio:**

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