2018 Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un grande vino provenzale

Nota di degustazione:
Porpora intenso con riflessi violacei. Discreta mineralità nel bouquet con note di more e prugne con cannella. Al palato è piacevolmente ricco e succoso, con tannini ben fusi e aromi di frutti di bosco e prugne nella parte centrale del palato, vellutata e coerente fino alla fine, con una fine mineralità che ricorda la liquirizia.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château La Verrerie
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
Numero di articolo:	1172518

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

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	7 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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