



2019 Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Syrah complesso proveniente dalla migliore parcella.

Descrizione del vino:

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Luberon. Il complesso Syrah proveniente dalle migliori parcelle è la perfetta espressione di questa regione, dove il suolo, le viti addomesticate e il clima si fondono in perfetta armonia.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero. Prugne e ciliegie nere al naso, con note di sambuco e more. Al palato è corposo e potente, con una dolcezza da intenditori, aromi di composta di ciliegie e liquore di prugne e una nota di caramello. Affascinante interazione tra tannini carnosi e frutta untuosa, elegante e complessa, che sviluppa delicate sfumature di sambuco fino al finale succoso e persistente.

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:

Provenza

Produttore:

Château La Verrerie

Valutazioni:

International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

99% Syrah, 1% Grenache Noir

Numero di articolo:

1172619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Syrah, 1% Grenache Noir
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.