2019 Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie

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:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Château La Verrerie
Valutazioni:	International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	99% Syrah, 1% Grenache Noir
Numero di articolo:	1172619

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

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Origine:	Francia
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.

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