



2020 Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Un Côtes-du-Rhône di Michel Gassier che si confronta con le stelle

Descrizione del vino:

Con il suo approccio moderno alla viticoltura, Michel Gassier ha ridefinito il paesaggio vitivinicolo della Côtes-du-Rhône. L'opulento fruttato, la finezza e l'equilibrio sono ottenuti grazie alla rigorosa selezione delle uve che confluisce in tutti i vini Halos de Jupiter. Un vino davvero magnifico.

Nota di degustazione:

Granato intenso-violaceo. Prugne nere e ciliegie al naso vinoso, con spezie fini del Rodano che ricordano il ginepro e i chiodi di garofano. Il palato vellutato è ancora una volta caratterizzato da frutta nera, ora con note di mirtillo e cioccolato fondente, mineralità e allo stesso tempo un calore incomparabile, dolcezza e opulenza di frutta fino al finale untuoso. Una miscela perfetta di carattere e dolcezza.

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:

FR

Regione:

Rodano

Produttore:

Halos de Jupiter

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

Numero di articolo:

1171320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.