



2019 Côte-Rôtie AOC

La Viallière, Domaine de Bonserine

Un'arma segreta della denominazione Côte-Rôtie

Descrizione del vino:

Il Domaine de Bonserine possiede appezzamenti di terreno ad Ampuis, dove si trovano le migliori colline ripide della Côte-Rôtie. Un tocco di Viognier ha reso i vini di questa denominazione davvero piacevoli, con una struttura carnosa. La Côte-Rôtie di Ludovic Richard è uno dei grandi vini dell'annata.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi rubino. Prugne e caffè molto tostato al naso, con note di mandorle caramellate, amarene e fichi rossi, meravigliosamente dolci. Tutto il calore del Rodano si ritrova nell'attacco setoso e morbido, che rivela ancora una volta deliziosi aromi di frutta rossa e nera, oltre a note di prugne alla cannella e amarena. Cannella e amarena, eccezionale equilibrio tra consistenza setosa e dolcezza liquorosa, note opulente di caffè e cioccolato alle nocciole conducono al finale 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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Bonserine
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Numero di articolo:	0971919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

La Viallière
Domaine de Bonserine

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Viognier
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.