



2018 Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC, Jean-Luc Colombo

Una perfetta combinazione di piccantezza e mineralità

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi violacei. Naso complesso di frutta rossa e nera, con una mineralità inconfondibile di Cornas, ma perfettamente integrata con le note dolci dei frutti di bosco. L'attacco è sorprendentemente morbido, con una consistenza vellutata e una dolcezza dell'estratto ben sostenuta. È un vino al tempo stesso succoso e tenero, carnoso e pieno di carattere, con aromi sempre più complessi di mora e ribes nero. Aromi sempre più complessi di mora e composta di prugne, ciliegia e noce tostata, discreti sentori di noce e gelatina di ribes nero nel finale vellutato 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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Jean-Luc Colombo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	1176518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Terres Brûlées

Syrah Cornas AOC
Jean-Luc Colombo

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Syrah
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 20 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.