

## 2020 Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

**Nota di degustazione:**

Rosso porpora scuro, quasi nero. Delicati sentori di pepe al naso complesso, con note di more, lavanda e ginepro. Al palato, un bell'equilibrio di pienezza, corposità e frutti di bosco, ricco di carattere ed elegante. Morbido, con aromi di composta di prugne e bacche nere con una nota di chiodi di garofano.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Halos de Jupiter
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Numero di articolo:</b>	1171420



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vacqueyras AOC**

Halos de Jupiter

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.