



2020 ADrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP, Halos de Jupiter

Nota di degustazione:

Porpora scuro. Delicati sentori di tostatura arricchiscono il seducente bouquet di bacche scure, con note di lavanda ed erbe provenzali. Al palato è ricco e complesso, con una sorprendente concentrazione di ribes nero, more e prugne stufate. Cremoso e succoso, ricco e delizioso. Uva perfettamente matura nel finale quasi interminabile. Proviene dalla parcella La Crau, rinomata per la sua qualità e situata non lontano dalla parcella Vieux Télégraphe. Delicati sentori di tostatura esaltano il seducente bouquet caratterizzato da bacche nere, con note di lavanda ed erbe provenzali. Al palato è ricco e complesso, con una sorprendente concentrazione di ribes nero, more e prugne stufate. Cremoso e succoso, ricco e delizioso. Uva perfettamente matura nel finale quasi interminabile. Proviene dalla parcella La Crau, rinomata per la sua qualità e situata non lontano dalla parcella Vieux Télégraphe.

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 meridionale
Produttore:	Halos de Jupiter
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 96/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	Grenache
Numero di articolo:	1000020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Adrastée

Châteauneuf-du-Pape AOP
Halos de Jupiter

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 96/100
Varietà d'uva:	Grenache
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.