



2019 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Un gioiello del Sud della Francia da un'unica parcella

Descrizione del vino:

Per ottenere il meglio da questi vini, le rese sono limitate al massimo. L'esclusiva parcella \"Clos des Truffiers\" si trova su terrazze sassose nel dipartimento dell'Hérault, vicino a Saint-Pargoire.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi neri. Praline e prugne secche al naso complesso, con note di ciliegie nere e cioccolato sultanino. Al palato è vellutato, il finissimo equilibrio tra ricchezza, freschezza ed estratto promette un enorme potenziale, con un palato medio succoso segnato ancora da prugne e amarene, su un tocco persistente di cioccolato. Seducente e pieno di carattere, è uno dei migliori vini di Francia.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Les Capitelles
Valutazioni:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 97-99/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2043
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	0645419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Maturità:	fino a 2043
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
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.