



2020 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Perrin & Fils

Rodano-Riserva alla Perrin

Descrizione del vino:

Intorno al villaggio di Châteauneuf-du-Pape, nella valle meridionale del Rodano, le viti trovano ottimi terreni che, con la loro diversità, offrono tutto ciò di cui hanno bisogno per far prosperare le uve: ciottoli, argilla, sabbia e argilla rossa. I ciottoli sono particolarmente importanti, poiché forniscono alle viti il calore immagazzinato durante il giorno. La famiglia Perrin produce vino da cinque generazioni, nel massimo rispetto della natura. Un vino tradizionale per tutti i giorni.

Nota di degustazione:

Porpora intenso e luminoso. Bellissimo bouquet di bacche nere, con deliziosi sentori di pane tostato, erbe provenzali e pepe. Il palato è meravigliosamente fruttato, morbido e corposo. Ribes nero, ciliegie nere e altri frutti di bosco si combinano con timo ed erbe selvatiche nel calore e nella generosità del sud. Frutto intenso, struttura e lunghezza impressionanti, tannini morbidi e vellutati.

Abbinamenti:

È delizioso con cotolette di maiale, salumi (prosciutto di Bayonne), cassoulet, crêpes salate (con ratatouille, spinaci o speck, per esempio), polpettone o camembert. Inoltre, si sposa magnificamente con i picnic estivi, le pizze o la pasta. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Numero di articolo:	0750320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Perrin & Fils

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.