



2020 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Il grande vino del Sud della Francia

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: FR

Regione: Linguadoca-Rossiglione

Produttore: Les Capitelles Valutazioni: Score 20/20

Vinificazione: 24 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 15.5 %
Maturità: fino a 2048
Varietà d'uva: Syrah, Grenache

Numero di articolo: 0645420



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Origine: FR

Valutazioni: Score 20/20 Syrah, Grenache Varietà d'uva: fino a 2048 Maturità: Tradizionale Viticoltura: Vinificazione: 24 Mesi in Barrique

15.5 %

Gradazione

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.