2021 Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Sapore gradevole e profondo dal Roussillon

Descrizione del vino:
Il Domaine Pertuisane ha le sue origini ai piedi dei Pirenei. Nel 2002, il viticoltore Richard Case e sua moglie Sarah hanno messo gli occhi su due ettari di antiche viti di Grenache intorno al villaggio di Maury. A Pertuisane, le rese sono estremamente limitate e i vigneti hanno un'età compresa tra i 20 e i 100 anni.
Nota di degustazione:
Granato-violaceo intenso. Ciliegie al cioccolato e mandorle caramellate in un naso caldo e goloso di prugne, pan di zenzero e praline. Al palato è morbido e tenero, con un piacevole equilibrio tra le prugne e la dolcezza dell'estratto, e una bella consistenza che lo sostiene. Con i suoi aromi di prugne alla cannella, ciliegie nere e cioccolato alle nocciole, è un vino seducente e pieno di carattere, che rivela il calore ammaliante del Roussillon fino al succoso finale. Uno dei migliori valori di Francia.
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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de la Pertuisane
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	1295121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP
Pertuisane

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch