



2021 Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Gaumenschmeichler mit Tiefgang aus dem Roussillon

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:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de la Pertuisane
Valutazioni:	Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Grenache
Numero di articolo:	1295121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP
Pertuisane

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Maturità:	fino a 2030
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.