

2022 Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Grenache da sogno da vecchie vigne

Descrizione del vino:

Dopo 15 mesi di barrique, Le Nain Violet è sfaccettato, profondo e con una ricchezza di sapori unica - la Grenache delle viti più vecchie della cantina di Maury offre tutto in abbondanza - eppure Richard Case riesce a mantenerlo in equilibrio. LF>dalle viti più vecchie della cantina di Maury offre tutto in abbondanza - eppure Richard Case riesce a mantenerlo in equilibrio. Il piacere di bere non viene mai meno. Un Grenache del Rossiglione che sembra uscito da un libro illustrato.

Nota di degustazione:

(st) Colore porpora impermeabile. Amarena e prugne stufate nel naso multistrato, anche pan di zenzero, cioccolato alle noci e sambuco nero, irradiando già molto calore al naso. Al palato è potente, con tannini morbidi e tanta frutta nera, inconfondibile dolcezza da Grenache nel centro vellutato, estratto carnoso e ricco di finezza allo stesso tempo, ciliegie nere, ribes e praline fino al finale che persiste per minuti. Un piacere indimenticabile per il palato, la pienezza del frutto si sposa perfettamente con la tostatura in barrique.

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 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Numero di articolo:	1295222



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Grenache Noir
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 14 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.