



## 2022 Spes

Côtes Catalanes IGP, CSMB Wines

L'interpretazione moderna del Domaine des Enfants

### Descrizione del vino:

Lo svizzero Marcel Bühler e sua moglie americana Carrie Sumner hanno trovato la loro oasi di vita a Maury. Lo Spes proviene da CSMB Wines - l'abbreviazione dei due. Con un buon anno di affinamento in barrique, lo Spes è volutamente più moderno degli altri vini della tenuta. La cantina lavora con metodo biologico.

### Nota di degustazione:

(st) Colore rosso porpora opaco con riflessi neri. Cioccolato alla noce e prugne stufate al naso, ma anche ciliegie scure, sambuco nero e spezie di ginepro. Al palato è succoso e morbido, con un frutto dolce e ammaliante e un estratto ben sostenuto, carnoso e cremoso allo stesso tempo, buon equilibrio tra freschezza, calore e consistenza, molta frutta rossa e nera nel centro ancora giovane, prugne alla cannella, succo di ciliegia e more mature, piacevole pressione al palato fino al finale lungo e persistente.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Domaine des Enfants
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1299422

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Spes

Côtes Catalanes IGP  
CSMB Wines

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.