



## 2020 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un americano nel sud della Francia

### Descrizione del vino:

Dopo aver completato la sua formazione professionale nel 1998, Dave Swift Phinney ha deciso di diventare enologo. Ha chiamato la sua azienda Orin Swift, dal nome di battesimo del padre e dal nome da nubile della madre. I suoi primi vini sono stati prodotti con un vitigno opulento tipico della regione, lo Zinfandel. Oggi Dave Phinney possiede vigneti in Francia, Spagna, Italia e Argentina. Il suo ultimo colpo è un grande vino del Sud della Francia, prodotto principalmente con Grenache. Come per tutte le sue bottiglie di vino, l'etichetta artistica è una vera festa per gli occhi.

### Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro nero. Un sontuoso bouquet di more con note di cioccolato alle nocciole e un accenno di tabacco, oltre a sentori di marmellata di prugne e pan di zenzero: il naso è già una poesia. Al palato la grenache è incredibilmente morbida, il frutto primario è entusiasmante e, nonostante la sua ricchezza, regala un piacere eccezionale alla degustazione. Dave Phinney propone un californiano del Sud della Francia con ancora più complessità e finezza, con aromi di frutta nera in tutte le sfaccettature possibili e un onnipresente calore di Maury, goloso e succoso fino all'ultimo sorso.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Department 66
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
<b>Numero di articolo:</b>	0866820

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Others Grenache**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)  
**Maturità:** fino a 2034  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.