



2019 Vacqueyras AOC

Les Christins, Perrin & Fils

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino elegante e brillante. Al naso, questo vino offre una grande complessità con meravigliosi aromi di macchia mediterranea (gariga) e frutti rossi. Al palato è ricco ed equilibrato, con note di ciliegie fresche e cacao, enfatizzate da una nota di menta, e un finale lungo e morbido.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Numero di articolo:	1440919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vacqueyras AOC

Les Christins
Perrin & Fils

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Grenache, Syrah, Mourvèdre
fino a 2032

Maturità:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.