



2018 Vinsobres AOC

Les Cornuds, Perrin & Fils

Nota di degustazione:

Vinsobres è un pittoresco villaggio vicino a Vaison la Romaine. Il vigneto si trova ad un'altitudine di 300 metri e si sviluppa prevalentemente su terrazze. Vinsobres è particolarmente adatto al Syrah perché conserva la finezza che spesso si perde nei climi meridionali. Si sviluppano note di viola, carne affumicata e more. Anche la Grenache si adatta a questo terroir, corposa e non pesante, con note di cioccolato nero, ciliegia e sapori tipici della gariga.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Numero di articolo:	1440718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinsobres AOC

Les Cornuds
Perrin & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah
Maturità:	fino a 2029
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.