



2020 Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien, Perrin & Fils

Nota di degustazione:

Il vigneto "Les Hauts Julien" si trova a 40 km a nord di Châteauneuf-du-Pape ad un'altitudine di 300 metri e beneficia di un clima fresco, perfetto per il Syrah. Les Hauts de Julien è prodotto con uve provenienti da una vecchia parcella di viti (circa 90 anni) coltivate a Syrah e Grenache. Un accenno di spezie di quercia sul frutto maturo. Pieno, generoso, intenso, con un'acidità delicata. Morbido e minerale.

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: | Rodano |
| Sottoregione: | Valle del Rodano settentrionale |
| Produttore: | Château de Beaucastel |
| Valutazioni: | |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Varietà d'uva: | Grenache, Syrah |
| Numero di articolo: | 1344420 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien
Perrin & Fils

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | |
| Varietà d'uva: | Grenache, Syrah |
| Maturità: | fino a 2032 |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |