



2023 Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Il leggendario Grenache del Domaine de la Pertuisane

Descrizione del vino:

Il Nain Violet è il vino rosso più importante della tenuta e proviene dai vigneti di Grenache più vecchi. Questo vino ricco e concentrato trascorre generalmente 15 mesi in botti di legno con una piccola percentuale di rovere nuovo.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Già molto caldo al naso complesso di amarena e composta di prugne, con note di pan di zenzero, cioccolato alle nocciole e sambuco nero. I frutti neri lasciano il segno sul palato potente, con tannini morbidi, un palato medio vellutato, con l'incomparabile dolcezza della Grenache, elegante e carnosa, ciliegie nere, ribes e praline fino al finale lungo e persistente. Una carezza indimenticabile al palato, la pienezza del frutto si fonde perfettamente con le sfumature tostate della botte.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine de la Pertuisane
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2036
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Numero di articolo:	1295223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Maturità:	da subito fino al 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.