



2022 Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

Descrizione del vino:

Le uve utilizzate per il Green Eggs & Vin provengono da un appezzamento di terreno in pendenza. Questo vigneto eccezionale è piantato con vecchie viti e copre meno di un ettaro. Mentre Grenache Noir (60%) e Carignan Noir (15%) dominano, solo una piccola parte del vigneto è piantata con varietà bianche come Grenache Blanc, Maccabeu, Carignan Blanc e Grenache Gris. Ogni anno vengono prodotte solo due botti (550 bottiglie) di Green Eggs & Vin, il che lo rende una vera rarità.

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:	
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1295322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 15.0 %

alcolica:

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.