



2018 Hermitage AOC

Les Bessards, Delas Frères

Seulement 6000 bouteilles produites par an

Description:

Un terroir de classe mondiale dans le meilleur emplacement au sud

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant et extrêmement dense aux reflets violets. Fantastique bouquet aux délicieuses notes de baies rouges bien mûres et d'épices, avec de délicates touches toastées. Dense et structuré en bouche, d'une élégante puissance, très juteux et ample. Les tannins sont jeunes, mais de très bonne qualité. Un très grand vin d'un potentiel extraordinaire, qui persiste en bouche pendant de longues minutes. Parfait avec tous les plats de viande, les grillades ou le gibier.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Rhône

Sous-région: Vallée du Rhône septentrionale

Producteur: Delas Frères

Notation(s): Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96–97/100

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s):

Référence: 1111818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hermitage AOC

Les Bessards
Delas Frères

Origine: France
Notation(s): Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96–97/100
Cépage(s):
Apogée: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 15.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.