



## 2019 Falling Blue

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un bijou du Sud de la France

### Description:

Le Falling Blue est une déclaration d'amour au terroir incomparable de Maury signée Dave Phinney. Les raisins ont été vendangés à la main, puis le vin a bénéficié d'un élevage de 15 mois. Il en résulte un élixir opulent et fruité, qui séduit par sa chaleur et son onctuosité. À l'instar des vins de la Napa, il porte la griffe indéniable de Dave Phinney, tout en étant charnu, souple et accessible. Ses accents méditerranéens en font également le compagnon idéal de la cuisine typique du Sud de la France.

### Note de dégustation:

De belles notes sucrées de pain d'épices rehaussent le bouquet gourmand de pruneaux, de cerises au chocolat et de gelée de mûres. Parfait équilibre entre les tannins ronds, l'extrait gras et la chaleur caractéristique du grenache; des arômes de cerises amarena et une élégante touche toastée de chocolat mènent à la finale d'une grande persistance.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Department 66
<b>Notation(s):</b>	Vinum 93/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	80% Grenache, 20% Syrah
<b>Référence:</b>	1212319

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Falling Blue**

Côtes Catalanes IGP  
Department 66

**Origine:** France  
**Notation(s):** Vinum 93/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 80% Grenache, 20% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 15 Mois en Barrique  
**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  
déguster.