

2022 Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Un Grenache sublime issu de vieilles vignes

Description:

Après un élevage de 15 mois en barriques, la cuvée Le Nain Violet présente une complexité extrême, une profondeur intense et une palette aromatique exceptionnelle. Si ce Grenache issu des vignes les plus âgées du domaine, situé à Maury, fait dans la démesure, il parvient tout de même à garder un bel équilibre. Le plaisir de la dégustation est bien là. Un Grenache d'anthologie venu du Roussillon.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Déjà beaucoup de chaleur dans le nez complexe de cerises amarena et de compote de prunes, sur des touches de pain d'épices, de chocolat aux noix et de sureau noir. Les fruits noirs marquent le palais puissant, aux tannins souples, milieu de bouche velouté, avec la douceur incomparable du grenache, à la fois élégant et charnu, cerises noires, raisins de Corinthe et pralines jusque dans la finale persistant de longues minutes. Une caresse inoubliable au palais, la plénitude du fruit se marie parfaitement aux nuances toastées de la barrique.

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: | Languedoc-Roussillon |
| Producteur: | Domaine de la Pertuisane |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Elevage: | 14 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Cépage(s): | 100% Grenache Noir |
| Référence: | 1295222 |



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 100% Grenache Noir |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 14 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| 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 décanner. |