



2021 Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Cuvée limitée de Maury

Description:

Les raisins utilisés pour le Green Eggs & Vin proviennent d'une parcelle située sur un terrain en pente. Ce vignoble exceptionnel est planté de vieilles vignes et s'étend sur moins d'un hectare. Si le grenache noir (60%) et le carignan noir (15%) dominent, seule une petite partie du vignoble est composée de cépages blancs comme le grenache blanc, le maccabeu, le carignan blanc et le grenache gris. Seuls deux fûts (550 bouteilles) de Green Eggs & Vin sont produits chaque année, ce qui en fait une véritable rareté.

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:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Référence:	1295321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 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 décanter.