



2019 Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un vin aux origines géographiques hors du commun

Description:

C'est en bordure du parc naturel régional du Luberon que se trouve le Château la Verrerie. La cuvée de syrah, grenache noir et carignan reflète sans compromis la qualité de ce terroir de rêve.

Note de dégustation:

Pourpre intense aux reflets violets. Discrète minéralité dans le bouquet aux notes de mûres et de pruneaux à la cannelle. Attaque juteuse et d'une agréable richesse, avec des tannins bien fondus, ainsi que des arômes de baies des bois et de prunes dans le milieu de bouche velouté, constance jusque dans la finale d'une fine minéralité rappelant le réglisse.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château La Verrerie
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	40 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan
Référence:	1172519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP

Château La Verrerie

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	40 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.