



2020 D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Le glamour de Napa et le charme français

Description:

Un Grenache monumental du sud de la France, qui combine à la perfection la richesse de son fruit et les notes épicées et minérales de la garrigue, de pierre et d'ardoise, avec une texture souple et des tannins parfaitement intégrés.

Note de dégustation:

Pourpre lumineux aux reflets rubis. Confiture de cerises et pruneaux au lard dans le nez généreux, aux notes de pralinés, de bonbons aux mûres et de sureau. Fruits compotés et chocolat au café dans la bouche puissante, révélant la chaleur unique du grenache et des tannins parfaitement mûrs, il est riche mais d'une extrême élégance, avec des arômes de compote de prunes et de cerises mûres, ainsi qu'une rondeur californienne jusque dans la finale qui persiste de longues minutes.

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:	Department 66
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Syrah
Référence:	0554320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	85% Grenache, 15% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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 décanner.