



2018 Hermitage AOC

Les Bessards, Delas Frères

Solo 6.000 bottiglie prodotte all'anno

Descrizione del vino:

Un terroir di classe mondiale nella migliore posizione del sud

Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante ed estremamente denso con riflessi violacei. Fantastico bouquet con deliziose note di bacche rosse mature e spezie, con delicati sentori di tostatura. Al palato è denso e strutturato, elegantemente potente, molto succoso e corposo. I tannini sono giovani, ma di ottima qualità. Un grande vino con un potenziale straordinario, che rimane in bocca per molti minuti. Perfetto con tutti i piatti di carne, le grigliate o la selvaggina.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Delas Frères
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96–97/100
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1111818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOC

Les Bessards
Delas Frères

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96–97/100

Varietà d'uva:
Maturità: fino a 2045
Gradazione alcolica: 15.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.