



## 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.

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