

2018 St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac

Un vino complesso del Roussillon, valutato 93 punti

Descrizione del vino:

Le uve di questo blend a prevalenza di Syrah sono coltivate nella "valle delle aquile". Prodotto e concentrato esclusivamente per dissanguamento, St-Martin è invecchiato in botti di rovere francese. Un evento raro in questa fascia di prezzo. Boris Kovac è fedele ai suoi standard di qualità e presenta il Midi nella sua forma migliore.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con centro rubino-nero. Il naso è già una poesia, con note complesse di frutta, amarene, pere secche e prugne nel lardo, con deliziosi tocchi tostati di cioccolato alle nocchie. Il calore tipico del Roussillon si fonde perfettamente con la speziatura del syrah e la freschezza del carignan, scorre come un velluto con continue sfumature tostate fino al finale lungo e persistente.

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:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Serodes & Kovac

Valutazioni:

Parker 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan

Numero di articolo:

0964018



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP
Vallée des Aigles
Serodes & Kovac

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.