



2020 Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Nota di degustazione:

Rosso porpora scuro, quasi nero. Delicati sentori di pepe al naso complesso, con note di more, lavanda e ginepro. Al palato, un bell'equilibrio di pienezza, corposità e frutti di bosco, ricco di carattere ed elegante. Morbido, con aromi di composta di prugne e bacche nere con una nota di chiodi di garofano.

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 piú raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina piú 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 meridionale
Produttore:	Halos de Jupiter
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1171420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2035
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.