



2020 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Piccole aziende, vini globali

Descrizione del vino:

Con il suo approccio moderno alla viticoltura, Michel Gassier ha ridefinito il paesaggio viticolo del Rodano meridionale. Ottiene un fruttato opulento, finezza ed equilibrio grazie a una rigorosa selezione delle uve, praticata per tutti i vini Halos de Jupiter. Lo Châteauneuf è una miscela perfetta di modernità e personalità.

Nota di degustazione:

Rosso granato luminoso. I frutti rossi segnano il naso con note di prugne alla cannella e marmellata di lamponi, con sfumature di mirtillo rosso, ginepro e una nota di cioccolato alla nocciola. L'attacco è quello di un vino giovane, dalla consistenza vellutata e dall'acidità tonificante, che alterna la dolcezza della Grenache alla freschezza sostenuta del ribes rosso, con il calore del Rodano intorno e discrete note di gianduia tostata. Coulis di lamponi e composta di prugne secche fino al finale setoso.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

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 94/100, Score 18.5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Numero di articolo:	0878320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
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.