



2020 Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un Syrah complesso da Valentine Tardieu

Descrizione del vino:

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Luberon. Il complesso Syrah proveniente dalle migliori parcelle è la perfetta espressione di questa regione, dove il suolo, le viti addomesticate e il clima si fondono in perfetta armonia.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero. Prugne e ciliegie nere al naso, con note di sambuco e more. Al palato è corposo e potente, con una dolcezza da intenditori, aromi di composta di ciliegie e liquore di prugne e una nota di caramello. Affascinante interazione tra tannini carnosì e frutta untuosa, elegante e complessa, che sviluppa delicate sfumature di sambuco fino al finale succoso 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:	Provenza
Produttore:	Château La Verrerie
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	19 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	85% Syrah, 15% Grenache Noir
Numero di articolo:	1172620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP

Château La Verrerie

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Syrah, 15% Grenache Noir
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	19 Mesi in Fulmine
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.