

## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Provenza
<b>Produttore:</b>	Château La Verrerie
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	19 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Syrah, 15% Grenache Noir
<b>Numero di articolo:</b>	1172620



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Syrah Grand Deffand**

Lubéron AOP

Château La Verrerie

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Syrah, 15% Grenache Noir
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	19 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.