



2019 Falling Blue

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un gioiello del Sud della Francia

Descrizione del vino:

Falling Blue è la dichiarazione d'amore di Dave Phinney per l'incomparabile terroir di Maury. Le uve sono state raccolte a mano e il vino è maturato per 15 mesi. Il risultato è un elisir opulento e fruttato, caldo e morbido. Come i vini di Napa, porta l'impronta inconfondibile di Dave Phinney, ma è carnoso, morbido e accessibile. I suoi accenti mediterranei lo rendono inoltre il compagno ideale per la cucina tipica del Sud della Francia.

Nota di degustazione:

Le dolci note di pan di zenzero arricchiscono il bouquet di prugne, ciliegie al cioccolato e gelatina di more. Perfetto equilibrio tra tannini rotondi, estratto grasso e il calore caratteristico del Grenache; aromi di amarena e un elegante tocco di cioccolato tostato conducono a un 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:	Department 66
Valutazioni:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	80% Grenache, 20% Syrah
Numero di articolo:	1212319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Falling Blue

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Origine:	Francia
Valutazioni:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Grenache, 20% Syrah
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
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.