



2021 Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Un vino del Roussillon sinonimo di buon umore

Descrizione del vino:

Il Domaine de Fontclare si trova nel cuore di un paesaggio tanto selvaggio quanto pittoresco. Le uve provengono da vitigni a bassa resa di oltre 60 anni. Il famoso enologo Claude Gross supervisiona la qualità dei vini, ottenuti da uve raccolte a mano con una cura impareggiabile.

Nota di degustazione:

Potente rosso cremisi. Il magnifico bouquet è dominato da bacche nere, con note di erbe selvatiche del sud e tapenade di olive, oltre a sentori tostati di pancetta affumicata. Superbo al palato, molto denso e corposo, con deliziosi aromi di frutta matura, ribes nero, more e prugne stufate, un vero piacere fino all'ultimo sorso.

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:	Select Vins
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Numero di articolo:	1000521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Maturità:	fino a 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.