



2020 Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP, Domaine des Enfants

Suis l'étoile - Un universo pieno di stelle

Descrizione del vino:

Suis l'étoile è una cuvée di vecchie parcelle di Grenache, Carignan e Syrah. È maturato per un periodo di 18 mesi in botti francesi di varie dimensioni.

Nota di degustazione:

Porpora intenso. Naso complesso di ribes e prugne, con discrete note di cioccolato alle nocciole e bacche di ginepro. Il palato, potente e molto complesso, è caratterizzato da frutti neri, che combinano la freschezza del mourvèdre, la ricchezza della grenache, la struttura del carignan e la mineralità dello syrah. Frutti neri e tanta personalità fino al finale vellutato. Pura complessità e finezza.

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:	Domaine des Enfants
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2025-2035
Varietà d'uva:	25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre
Numero di articolo:	1295820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP
Domaine des Enfants

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25%
Mourvèdre
Maturità: 2025-2035
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
**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.