



2021 Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Un consiglio da Maury

Descrizione del vino:

Le uve per il Green Eggs & Vin provengono da un appezzamento in collina. Questo vigneto eccezionale è piantato con vecchie viti e copre meno di 1 ettaro. Mentre il Grenache Noir (60%) e il Carignan Noir (15%) dominano, solo una piccola parte del vigneto è costituita da varietà a bacca bianca come Grenache Blanc, Maccabeu, Carignan Blanc e Grenache Gris. Ogni anno vengono prodotte solo due botti (550 bottiglie) di Green Eggs & Vin: un vero e proprio consiglio da insider.

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 de la Pertuisane
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

Numero di articolo: 1295321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.