



2020 D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Glamour di Napa e fascino francese

Descrizione del vino:

Una monumentale Grenache del sud della Francia, che combina perfettamente la ricchezza del frutto con le note speziate e minerali della gariga, della pietra e dell'ardesia, con una consistenza morbida e tannini perfettamente integrati.

Nota di degustazione:

Porpora luminoso con riflessi rubino. Confettura di ciliegie e prugne con pancetta al naso generoso, con note di pralina, caramelle alla mora e sambuco. Frutta stufata e cioccolato al caffè nel palato potente, che rivela il calore unico del Grenache e tannini perfettamente maturi, è ricco ma estremamente elegante, con aromi di composta di prugne e ciliegie mature, e una rotondità californiana fino al finale che persiste per lunghi minuti.

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:	Score 19.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Syrah
Numero di articolo:	0554320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

D66 Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	85% Grenache, 15% Syrah
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.