



2019 Côte-Rôtie AOC

Domaine Les Alexandrins

Nota di degustazione:

Aromi delicati e affumicati di mora, ribes nero e oliva nera. Elegante al palato, un equilibrio di freschezza e potenza e una meravigliosa tensione minerale che conferisce all'annata 2017 una personalità eccezionale. Il finale è lungo e aromatico, con note di viola e liquirizia.

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:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Syrah, Viognier
Numero di articolo:	1353719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Côte-Rôtie AOC

Domaine Les Alexandrins

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Syrah, Viognier

Maturità: fino a 2030

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.