



DOMAINE PIQUEMAL LA COLLINE OUBLIÉE AOP CÔTES DU ROUSSILLON 2019

Seu poder, sua estrutura e seu comprimento na boca, são os trunfos dessa excepcional cor catalã, cereja preta intensa. No nariz frutas negras maduras, notas de couro e terra. Na boca vinho encorpado com taninos sedosos.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: De 30 minutos até 1 hora

Tempo de guarda: Vinho pronto para beber ou guardar até 2027.

Harmonização: Ensopado de carne de caça (coelho, javali), sobrecoxas de frango assadas, risotto di funghi, massa com molho bolognese.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: França - Languedoc-Roussillon

Produtor: Domaine Piquemal

Uvas: 60% Mourvèdre, 25% Syrah, 10% Grenache e 5% Carignan.

Teor Alcoólico: 14,5 % vol

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2019

Vinhedo: Solos com xistos escuros. Rendimento de 35hl/ha.

Vinificação: Vinificação tradicional para os tintos. Fermentação alcoólica e malolática completa.

Amadurecimento: O vinho passa 6 meses em barricas de carvalho francês.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group