

DOMAINE DE LA SOLITUDE Tradition Rouge, Châteauneuf du Pape AOP | 2021



Descripción:

Esta cuvée histórica, producida desde el siglo XVII, es una mezcla de nuestros diferentes terruños que van desde Safres hasta Rounded Pebbles. Los terroirs de Safres le aportan finura y elegancia, mientras que la tierra con Rounded Pebbles le aportan fuerza y estructura. Es una mezcla de 3 variedades principales: Grenache noir, Syrah y Mourvèdre, pero también de las 13 variedades autorizadas por la AOC Châteauneuf-du-Pape, en proporciones más pequeñas. Nariz de bouquet de garriga, flores, grosella negra; boca fresca y equilibrada, con aromas de cacao y cereza, con un largo final de regaliz.

Uvas:

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise

Ocasiones:

Comidas | Cenas casuales

Maridaje:



Especificaciones:

- Servir a 16°C -18°C
- Tamaño 75 cl
- Añada 2021