

Anne Gros & Jean-Paul Tollots

L'O de La Vie

Zona di produzione: Syrah

Annata: 2022

Vitigno: 100% Pinot Noir

Età delle vigne: 4 anni

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale

Potenzialità di invecchiamento: Da 2 a 10 anni

Vinificazione

- Vinificazione: Tradizionale in stile borgognone (diraspatura totale)
- Affinamento: 100% in vasche inox

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Aromi di frutticelli neri e rossi, note speziate
- Esame Gustativo
 - Bocca equilibrata e ben strutturata, finale lungo

Abbinamenti Gastronomici

- Carni alla griglia, barbecue, Salumi speziati

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

