

CHÂTEAU TOUR DE PERRIGAL

VINO ROSSO

Un Bordeaux moderno, fruttato e immediato, pensato per una beva piacevole e quotidiana.

Il 2022, annata calda e generosa, dona al vino morbidezza, rotondità e un frutto pieno.

È il rosso perfetto per chi vuole un Bordeaux senza rigidità: elegante ed accessibile.



CARTA D'IDENTITÀ': 2022, 13,5% vol, acciaio + breve affinamento in legno (6-12 mesi). **Merlot + Cabernet Sauvignon**

PROFILO SENSORIALE: Al naso possiamo sentire frutti rossi maturi come ciliegia e prugna, una lieve nota speziata e un tocco di vaniglia. In bocca risulta pulito, morbido e rotondo. Un rosso equilibrato con un finale succoso dove il tannino resta leggero.

PERCHÈ PIACE?: Bordeaux facile, moderno, senza spigoli e sorprese. Piace sia ai clienti esperti sia a chi vuole un rosso morbido e immediato. Chateau riconoscibile e rinomato. Funziona benissimo al calice.

COME PROPORLO IN CARTA: È perfetto per la ristorazione quotidiana. Da proporre come "rosso morbido, fruttato, francese ma accessibile". Funziona in bistrot, brasserie, ristoranti di carne e locali moderni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ama i piatti succosi e saporiti, dove il suo frutto pieno trova equilibrio. Perfetto con carni bianche, grigliate leggere e cucina bistrot.

È il rosso ideale per un abbinamento gustoso ma immediato, senza complicazioni