



## Plan de Dieu Henry Durieu



**Zona:** Châteuneuf du Pape – Côte du Rhône Sud Vitigno: 90% Grenache – 5% Carignan – 5% Mourvèdre

Terreno: Terrazza alluvionale argillo calcarea con ciottoli Esposizione: Sud

Esposizione: Sud Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Separata per ogni vitigno - Acciaio

Fermentazione:

Malolattica

Affinamento: 50% cemento e 50% barriques Gradazione alcolica: 15,5°

Temperatura di servizio: 16-18°

Cuvée speciale, dedicata al nonno Henri, è elegante con molto carattere e potenza.

Bouquet generoso di frutti di bosco e spezie dalle note balsamiche. Untuoso all'attacco, insieme al volume ed ai tannini vellutati che sostengono un finale persistente su note di torrefazione.

Pronto da bere già giovane, si potrà conservare in cantina anche per 5/6 anni.



## **Abbinamenti**

Perfetto per le carni in intingolo ed i piatti importanti della tradizione a base di carne e selvaggina.





- 📝 🔹 Guida Hachette 2010: 1 stella
  - Guida Hachette 2011: 1 stella
  - Robert Parker 2016: 89/91







