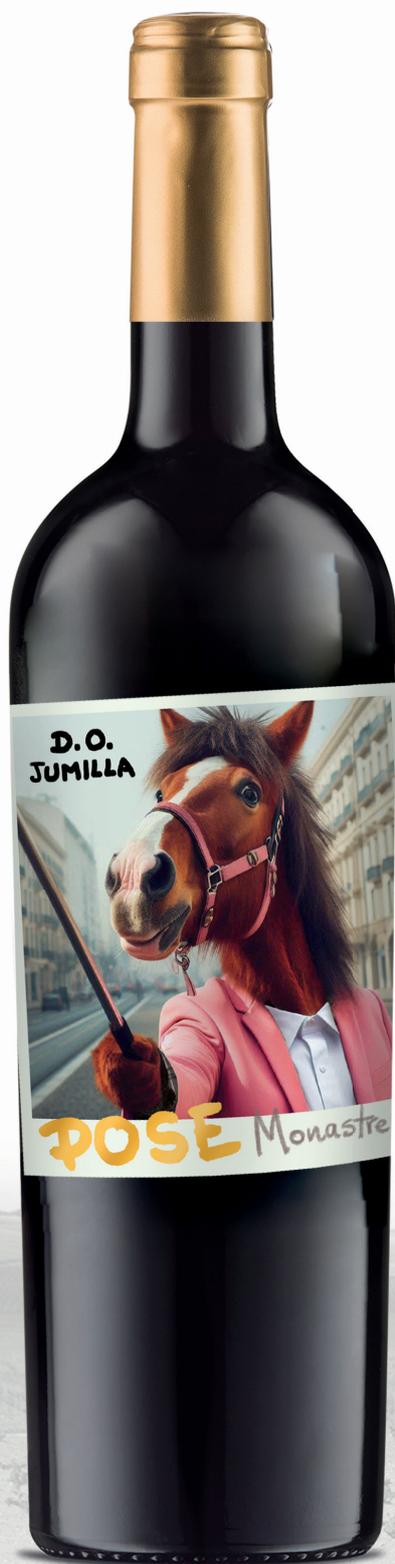


POSE

12 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS ET AMÉRICAIN À 50 %



Pourquoi ne pas immortaliser un moment spécial par un selfie ? Cliquez, regardez la photo... :-O Ouah ! C'est moi ça ? Votre animal intérieur s'est développé !

C'est un vrai dandy, et pour lui rien n'est plus important que les vêtements de marque, ou découvrir les nouveaux endroits à la mode pour profiter du coucher de soleil tout en sirotant un vin élégant comme ce monastrell, avec son goût de fruits mûrs, son parfum de bois et de vanille, ayant été vieilli pendant 4 mois en fûts de chêne français et américain.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : 100 % Monastrell

Degré d'alcool : 14 % vol.

Teneur en sucre : 3,5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur cerise. Boisé de fruits mûrs et de chêne très bien intégré avec des arômes de vanille.

Nez résolument élégant.

Vin très expressif, très équilibré et corsé.

MARIAGE

Viandes rouges, grillades et plats épicés.

LOGISTIQUE

Bouteille	Bordeaux conique 75 cl
Bouteilles/carton	6
Cartons/palette	120
Cartons/40 ft (avec palettes)	2520