

POSE

4 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 une de ces personnes capable de savourer pleinement chaque petit instant de la vie quotidienne, comme la brise fraîche du matin, l'odeur de la terre mouillée, ou les nuances fruitées et boisées du monastrell, qui a été vieilli pendant 4 mois en fûts de chêne français et américain.

CARACTÉRISTIQUES

Cépage : 85 % Monastrell et 15 % Syrah

Degré d'alcool : 14 % vol.

Teneur en sucre : 3,5 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe de moyenne-haute intensité, avec un équilibre parfait entre des arômes fruités et de bois de chêne neuf qui lui confèrent des caractéristiques uniques et une grande expression.

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