



Machoman

Monastrell Tierra de Murcia IGP, Bodega y Viñedo Casa Rojo

Le Monastrell selon Casa Rojo

Description:

Avec le Macho Man, Casa Rojo démontre avec brio toute la personnalité et le caractère unique du cépage Monastrell. Les raisins proviennent de vieilles vignes en gobelet situées dans les vignobles d'altitude de Jumilla, où les sols calcaires, l'ensoleillement intense et les nuits fraîches offrent des conditions idéales pour produire des vins à la fois concentrés et expressifs. Grâce à une récolte réalisée avec le plus grand soin et à un élevage tout en finesse en barriques françaises, Macho Man donne naissance à un vin rouge d'une grande intensité aromatique, qui exprime avec éclat toute la richesse fruitée et le caractère inimitable du Monastrell.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodega y Viñedo Casa Rojo

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Raisins: 100% Monastrell

N° article: 1415822

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Machoman

Monastrell Tierra de Murcia IGP
Bodega y Viñedo Casa Rojo

Pays d'origine: Espagne
Raisins: 100% Monastrell
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.