



Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño

Renouveau pour le plus célèbre des Mourvèdres

Beschreibung:

Depuis des années, l'Hécula est une valeur sûre et le vin le plus important de la région de Yecla. Avec son nouveau millésime, toutefois, la Bodega Castaño s'est complètement réinventée: sa nouvelle présentation et sa certification «bio» témoignent de cette renaissance réussie que nous célébrons avec cette offre spéciale.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond aux reflets grenat. Bouquet frais et séduisant marqué par les fruits noirs, myrtille, mûre, cerise noire et sureau, sur des notes de prune confite et de bâton de cannelle, puis en arrière nez un souffle de chocolat aux raisins et de viande fumée. Juteux dans le palais équilibré, dominé à nouveau par les fruits noirs et bleus, avec des tannins parfaitement fondus dans le milieu de bouche puissant. De délicates notes florales mènent à la finale fruitée et veloutée.

Accompagne idéalement:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Castaño

Elevage: 6 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: ES-ECO-024-MU

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Monastrell

Artikelnummer: 0641219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hécula

Yecla DO
Bodegas Castaño

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Monastrell
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-024-MU
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.