



2014 Can Catorra Negro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Un délice majorquin inoubliable, signé Biniagual

Description:

Pour son vin, l'oenologue Matthieu Pichenot sélectionne les meilleures parcelles du centre de l'île. Après un élevage de douze mois dans les meilleures barriques, il est parfaitement équilibré et conjugue le fruité du Manto Negro, la saveur épicée de la Syrah et le caractère du Cabernet.

Note de dégustation:

Robe rubis violet brillant aux reflets noirs. Nez captivant de café, de pain d'épices et de compote de prunes, avec également des muffins à la mûres et une discrète note de miel de forêt. Palais juteux à la douceur envoûtante et aux tanins parfaitement intégrés, intensité fruitée impressionnante et une fois de plus des notes toastées de café omniprésentes, arômes de gâteau à la cerise et de gelée de myrtilles jusque dans la dernière gorgée.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Biniagual
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Référence:	0889014

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Can Catorra Negra

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 50% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon,
20% Syrah
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.