



2016 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Un Artadi de la région d'Alicante

Description:

La fameuse bodega Artadi sait parfaitement dompter l'impétueux mourvèdre. L'El Sequé conjugue à la fois puissance et élégance. Il accompagne à merveille les plats mijotés, ou, à la mode espagnole, les côtelettes d'agneau grillées.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux accents violets. Nez marqué par des baies noires, myrtilles et sureau, avec des arrière notes de malt et de truffe en chocolat, puis un souffle de thym sauvage. L'attaque, douce et veloutée, fait place à un fruit explosif et rond, soutenu par des tanins remarquablement mûrs ; des arômes toastés harmonieux viennent arrondir le milieu de bouche toujours très fruité; finale très ferme et persistante.

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:	Alicante
Producteur:	El Seque - Artadi
Notation(s):	Parker 93+/100
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0550416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 93+/100
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
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.