



2016 Mantonegro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual, Bodega Biniagual

Une rareté produite par l'oenologue Matthieu Pichenot

Note de dégustation:

Rubis lumineux aux reflets brillants. Le chocolat à la noisette est omniprésent dans le bouquet fruité rappelant un grand Pinot Noir avec des notes complexes de framboise, de baies des bois et de rose. L'attaque élégante présente à nouveau des arômes de fruits rouges opulents, ainsi qu'une délicate touche toastée de moka. Tout en élégance et en finesse, sur une finale douce et soyeuse aux nuances de grenade et canneberges séchées.

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 19/20, Guía Peñín 90/100
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Manto Negro
Référence:	0876016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mantonegro

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual
Bodega Biniagual

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19/20, Guía Peñín 90/100
Cépage(s): 100% Manto Negro
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 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.