



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Baléares
<b>Sous-région:</b>	Majorque
<b>Producteur:</b>	Biniagual
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Guía Peñín 90/100
<b>Elevage:</b>	11 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Manto Negro
<b>Référence:</b>	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.