



2015 El Sequé Dulce

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine: Espagne Région: Alicante

Producteur: El Seque - Artadi
Notation(s): Parker 93/100
Elevage: 12 Mois en Foudre
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 18.0 %

Apogée: Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins

liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.

Cépage(s): 100% Monastrell

Référence: 0797915



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Sequé Dulce

Alicante DO

Bodegas y Viñedos El Sequé

Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 93/100
Cépage(s): 100% Monastrell

Apogée: Les vins doux légers se savourent jeunes; les

grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans,

voire plus.

Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Foudre

Vol. alcool: 18.0 %

Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus

puissants entre 8 et 14 degrés.