



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:	Bodegas y Viñedos El Seque
Notation(s):	Parker 93/100
Elaboration:	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
Traubensorte(en): 100% Monastrell
Apogée: Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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.