

## 2017 Torralbenc tinto

VT Menorca, Bodegas Torralbenc

Un nouveau domaine artisanal de Minorque

### 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>	Minorque
<b>Producteur:</b>	Torralbenc
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	62% Merlot, 38% Syrah
<b>Référence:</b>	1015817



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Torrabenc tinto**

VT Menorca  
Bodegas Torralbenc

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	62% Merlot, 38% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.