



## 2014 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

**Note de dégustation:**

Pourpre profond, centre rubis. Compote de prunes et cerises Amarena dans le nez gourmand, aux nuances de pain d'épices et de gelée de mûres. Agréable sensation de plénitude en bouche avec un bon équilibre entre fruité, douceur de l'extrait et texture, à nouveau beaucoup de fruits noirs et une note subtile de chocolat, où vient se greffer une délicate touche de de tabac ; le caractère unique de Majorque allié à une douceur veloutée jusqu'en finale. Une très belle valeur prix-plaisir de Majorque.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Baléares
<b>Sous-région:</b>	Majorque
<b>Producteur:</b>	Biniagual
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Manto Negro, 10% Syrah
<b>Référence:</b>	1017114

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

Taille: A7 74x105

### **Negre**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 40% Manto Negro, 10% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.