



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.

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

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