



2016 Sa Talaia

VT Mallorca, Bodega Cap Andritxol

En provenance du coeur de Majorque

Description:

La Bodega Cap Andritxol se trouve à Sencelles, au coeur des meilleurs vignobles de Majorque. L'oenologue Pere Crespi Ordinas attache une importance particulière au bon équilibre entre cépages locaux et internationaux. Le Sa Talaia doit son fruité et son opulence à une proportion importante de Manto Negro. Ses arômes épicés et sa structure proviennent quant à eux du Cabernet, du Merlot et de la Syrah.

Note de dégustation:

Pourpre intense, brillant au centre. Le nez gourmand révèle une merveilleuse douceur majorquine, avec ses notes de cerises au chocolat et de prunes caramélisées, sur de délicates touches de mûres et de genièvre. La bouche tendre et soyeuse exprime une douceur de fruit exceptionnelle, sur des tannins parfaitement fondus. Finesse et complexité jusque dans la finale aux nuances de cerises, de caramel et de nougat.

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.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Cap Andritxol
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	46% Manto Negro, 22% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 16% Syrah
Référence:	1016216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sa Talaia

VT Mallorca
Bodega Cap Andritxol

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 46% Manto Negro, 22% Cabernet Sauvignon,
16% Merlot, 16% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.