



2017 8 Vents

VT Mallorca, Atlan & Artisan

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: 12 Volts

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet, Manto Negro

Référence: 1027717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

8 Vents

VT Mallorca
Atlan & Artisan

Origine: Espagne

Notation(s):

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet, Manto Negro

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.5 %

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.