



2017 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Un Artadi de la région d'Alicante

Description:

La fameuse bodega Artadi sait parfaitement dompter l'impétueux mourvèdre. L'El Sequé conjugue à la fois puissance et élégance. Il accompagne à merveille les plats mijotés, ou, à la mode espagnole, les côtelettes d'agneau grillées.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable. Les cerises marquent le nez aux notes de caramel et de café, avec également des nuances de prunes douces et de framboises. La bouche juteuse a la fraîcheur caractéristique d'Artadi et développe des arômes primaires de baies mûres et de cerises Amarena, finale douce et veloutée aux saveurs toastées de pralinés.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

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: Alicante

Producteur: El Seque - Artadi

Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Monastrell

Référence: 0550417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Monastrell
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
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.