



2016 El Sequé Dulce

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Note de dégustation:

Violet très foncé, impénétrable. La viscosité distincte se dévoile lorsque le verre est incliné. Au nez, on retrouve des arômes purs et frais, qui indiquent une parfaite date de récolte. Aucun arôme trop prégnant ou cuit n'est perceptible. Le fruit épicé rappelle une variété de fruits noirs tels que les prunes, les myrtilles et les mûres. On y décèle également des composants aromatiques plus frais, herbes méditerranéennes, violettes et lavande. En bouche, il est parfaitement équilibré et harmonieux. L'ajout d'alcool pur à la pulvérisation a été effectué avec une dose minimale, ce qui donne au vin un aspect extrêmement frais et vif. Seule une pointe de liqueur de cerise dans la finale chaude ainsi que la texture légèrement flatteuse en bouche révèlent l'exceptionnelle technique de vinification.

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Alicante
Producteur:	Artadi
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0797916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Sequé Dulce

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Monastrell
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Foudre
Vol. alcool: 16.5 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.