



2018 Mantonegro

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Une rareté produite par l'oenologue Matthieu Pichenot

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant du disque jusqu'au centre. Des arômes intenses et expressifs de cerises noires et de mûres, mais aussi de fruits rouges, jaillissent du verre. Une note subtilement fumée entoure les beaux arômes de fruits, sur des notes éthérées et fraîches d'herbes méditerranéennes. Notes chaudes de pain d'épices et de biscuits aux amandes dans le milieu de bouche juteux. Agréable plénitude et grand équilibre entre baies, minéralité discrète et une légère note de barrique jusqu'à la finale fruitée.

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:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Biniagual
Notation(s):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	
Référence:	0876018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mantonegro

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	12.5 %
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.