



## 2018 Tempranillo

Vino de Finca, Valencia DO, Clos de Lôm

**Note de dégustation:**

Pourpre saturé, noir au centre. Joli bouquet composé de cerises noires, de mûres et de prunes séchées. La bouche est veloutée, avec à nouveau beaucoup de baies et de cerises ainsi qu'une légère note d'amande, un fondant typique du Tempranillo et une structure tannique ronde, gelée de mûres et de sureau jusque dans la finale douce et juteuse.

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Valence
<b>Producteur:</b>	Clos de Lôm
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100, Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	1054918

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Tempranillo**

Vino de Finca  
Valencia DO  
Clos de Lôm

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.