



2019 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Le majorquin pour toute occasion

Description:

Majorque suscite de plus en plus l'intérêt des connaisseurs de vin, grâce aux prestigieuses Bodegues Macià Batle établies ici de longue date et aujourd'hui cultes. Grâce à sa situation et au climat, l'île est prédestinée à la viticulture. Un vin de grande envergure, qui s'avère être un partenaire de choix pour les mets les plus divers.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant saturé. Des arômes intenses de cerises noires et de mûres juteuses jaillissent du verre. De subtiles notes fumées enrobent les beaux arômes frais de fruits. Le palais révèle de la gelée de myrtilles, des épices chaudes comme la cannelle et le clou de girofle, ainsi qu'une myriade d'herbes méditerranéennes. Sa teneur modérée/raisonnable en alcool garantit le plaisir et en fait le compagnon idéal des soirées barbecue. En été le rafraîchir légèrement autour de 15°C.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Macià Batle
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	3 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	30% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Syrah
Référence:	1065419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macià Batle Tinto

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Manto Negro, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Syrah
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.