



## 2018 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi (Bio)

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 brillant aux reflets violets profonds. Cerises noires, mûres et gelée de myrtilles dans le nez puissant sur des notes de prunes juteuses et du chocolat aigre-doux. La grande intensité de fruit développe constamment de nouveaux arômes. Attaque opulente aux nuances de fruits noirs et bleus. La douceur d'extrait est soutenue par des tannins délicatement granuleux et une acidité en filigrane. L'amplitude méditerranéenne du Monastrell rencontre l'élégance d'Artadi. Ce vin d'une grande noblesse séduit par son style frais bien au-delà de la longue finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Alicante
<b>Producteur:</b>	El Sequé - Artadi
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Monastrell
<b>Référence:</b>	0550418

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

Taille: A7 74x105

### El Sequé

Alicante DO  
Bodegas y Viñedos El Sequé  
Grupo Artadi (Bio)

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 94/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Monastrell  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 10 Mois en Foudre  
**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.