



2017 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant du disque jusqu'au centre. Nez expressif aux notes de baies rouges et noires, de cerises amarena et d'herbes méditerranéennes. Nuances d'épices et de gelée de groseilles dans le milieu de bouche juteux. Belle plénitude et grand équilibre entre les petits fruits, une subtile minéralité et une jolie touche de barrique jusque dans la finale fruitée.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Biniagual
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 5% Merlot
Référence:	1017117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 90/100, Score 18/20
Cépage(s): 40% Manto Negro, 35% Cabernet Sauvignon,
20% Syrah, 5% Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.