



2015 Gran Padrina

Binissalem Mallorca DO, Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

En provenance du coeur de Majorque

Description:

Le grand cru très convoité produit par ce petit domaine familial, situé à proximité de Binissalem, est un assemblage de 70% de Merlot et 30% de Manto Negro, élevé 12 mois en barriques sous l'oeil attentif de l'oenologue Andreu Suñer.

Note de dégustation:

Pourpre intense aux délicates lueurs rubis-grenat au centre. Bouquet complexe aux parfums de chocolat aux noisettes, de café, de pruneaux, de sureau et de cerises sucrées. Toute la chaleur de Majorque coule dans la bouche veloutée et douce, aux tannins ronds sur des arômes de fruits noirs et de délicates notes toastées de barrique, ainsi que des nuances de chocolat aux raisins secs et de réglisse. C'est un vin à la personnalité extraordinaire à la fois chaleureux et élégant et dont la finale veloutée dévoile une myriade de petits fruits noirs et bleus.

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:	Baleares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Vinyes & Vins Ca Sa Padrina SL
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	63% Merlot, 37% Manto Negro
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0846515075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Padrina

Binissalem Mallorca DO
Vinyes I Vins Ca Sa Padrina

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 63% Merlot, 37% Manto Negro
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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
décanner.