



## 2018 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Un Majorquin authentique, reconnaissable entre mille

### Description:

Les Bodegas Biniagual se trouvent dans une région viticole traditionnelle de Majorque, dont les sols rocailloux se prêtent idéalement à la culture de la vigne. Fidèle à la tradition, le domaine cultive des cépages autochtones, en particulier le Manto Negro, qui constitue la base de ses vins rouges. Le secret des Bodegas Biniagual est qu'elles misent sur la passion du fait main. Les moutons de la Finca Biniagual fournissent l'engrais et broutent les mauvaises herbes.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Baléares
<b>Sous-région:</b>	Majorque
<b>Producteur:</b>	Biniagual
<b>Notation(s):</b>	Guía Peñín 91/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1017118

## 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 91/100  
**Cépage(s):** 45% Manto Negro, 35% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.