



2022 Macià Batle Rosado

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Gorgé de soleil majorquin

Description:

Les raisins de ce rosé majorquin sont choyés par environ 300 jours de soleil par an. Le résultat est un vin vif, avec des arômes splendides, un corps charpenté et beaucoup de goût.

Note de dégustation:

Rose brillant aux reflets rouge cerise. Nez ouvert et élégant de cerises rouges, de groseilles et de baies rouges sauvages, sur un soupçon de grenadine et de fruits à noyau. Nuances méditerranéennes, avec de délicates épices et des notes vivifiantes d'agrumes dans la palais jeune et exubérant. Parfaite harmonie entre le beau fruité et une subtile acidité.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Macià Batle
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4% Mantonegre-Fogoneu, 1% Syrah
Référence:	1065322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macià Batle Rosado

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 4%
Mantonegre-Fogoneu, 1% Syrah
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés