



2012 Senda de los Olivos

Selección Parcelar, Navarra DO, Pago de Cirsus

Un vin au fruit puissant produit par Pago de Cirsus

Description:

C'est Jean-Marc Sauboua, connu pour son travail brillant chez Haut-Brion, qui signe cette nouveauté produite par le fameux domaine du sud de la Navarre déjà récompensé à plusieurs reprises, à savoir Pago de Cirsus.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat intense, lumineux au centre. Bouquet ouvert aux parfums de quetsches à la cannelle et de grains de raisin avec en arrière nez de délicates notes de genièvre et de réglisse, puis des mûres et du cassis. L'attaque est juteuse avec des saveurs de cerises et des tanins moelleux, très belle alternance entre la douceur de fruits rouges et la minéralité de fruits noirs. A nouveau des notes prononcées de quetsches puis des dattes au lard et une touche de miel de forêt. La puissance en bouche est régulière jusque dans la finale aux saveurs de pain d'épices. Une belle valeur prix-plaisir.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Navarre
Producteur:	Pago de Cirsus
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Syrah, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0880912075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Senda de los Olivos

Selección Parcelar
Navarra DO
Pago de Cirsus

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 50% Syrah, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.