



## 2019 Acusp

Pinot Noir, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Costers del Segre
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Parker 93/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1278419

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Acusp**

Pinot Noir  
Costers del Segre DO  
Castell d'Encus

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20, Parker 93/100  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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  
déguster.