



2018 Thalarn

Syrah, 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.

Pays d'origine: Espagne

Région: Costers del Segre

Notation(s): Score 18.5/20, Parker 94/100, James Suckling 91/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): Syrah

Référence: 1278518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Thalarn

Syrah
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Parker 94/100, James Suckling 91/100
Cépage(s):	Syrah
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 décanter.