



2021 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Un vin insulaire aux notes fruitées et épicées débordant de joie de vivre

Description:

Pour son vin, l'oenologue Matthieu Pichenot sélectionne les meilleures parcelles du centre de l'île. Après un élevage de douze mois dans les meilleures barriques, il est parfaitement équilibré et conjugue le fruité du Manto Negro, la saveur épicée de la Syrah et le caractère du Cabernet.

Note de dégustation:

Rubis foncé brillant du disque jusqu'au centre. Séduisant bouquet de baies des bois rouges, de myrtilles et de groseilles, avec un souffle miel de figue et de fleur d'oranger, ainsi que de subtiles notes d'herbes méditerranéennes et d'épices exotiques. Palais vif et juteux, avec une douceur d'extrait remarquable et des tannins magnifiquement fondus. L'intensité du fruit s'harmonise merveilleusement avec de discrètes notes toastées et une élégante minéralité.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

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:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Biniagual
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	50% Mantonegre-Fogoneu, 28% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Référence:	0889021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Mantonegre-Fogoneu, 28% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.