



2021 Gran Verán

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Note de dégustation:

Grenat brillant aux reflets rouge brique. Bouquet ouvert de fleurs foncées séchées, de griottes, de fruits secs et de bâton de cannelle, sur un peu de bois de cèdre, de lard fumé et de fève de moka. En bouche, jolie douceur d'extrait et tannins rugueux, baies noires et cacao amer. Finale persistante. Élégance et finesse omniprésentes.

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:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Biniagual
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	Manto Negro, Syrah
Référence:	1016721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gran Verán

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine: Espagne
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): Manto Negro, Syrah
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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
décanner.