



2015 El Sequé

Alicante DO, Bodegas y Viñedos El Sequé, Grupo Artadi

Un vin puissant et plein de finesse signé Artadi

Description:

La fameuse bodega Artadi sait parfaitement dompter l'impétueux mourvèdre. L'El Sequé conjugue à la fois puissance et élégance. Il accompagne à merveille les plats mijotés, ou, à la mode espagnole, les côtelettes d'agneau grillées.

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:	Alicante
Producteur:	El Seque - Artadi
Notation(s):	James Suckling 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0550415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Sequé

Alicante DO
Bodegas y Viñedos El Sequé
Grupo Artadi

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 93/100
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.