



2023 Macià Batle Tinto

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Le majorquin pour toute occasion

Description:

Majorque suscite de plus en plus l'intérêt des connaisseurs de vin, grâce aux prestigieuses Bodegas Macià Batle établies ici de longue date et aujourd'hui cultes. Grâce à sa situation et au climat, l'île est prédestinée à la viticulture. Un vin de grande envergure, qui s'avère être un partenaire de choix pour les mets les plus divers.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant jusqu'au centre. Des notes vives de cerises noires et rouges et de baies des bois juteuses jaillissent du verre. De subtiles nuances fumées enrobent les beaux arômes frais de fruits. En bouche, on retrouve de la gelée de framboise, des épices exotiques, ainsi qu'une kyrielle d'herbes méditerranéennes. La teneur modérée en alcool et les tannins fins apportent beaucoup de plaisir en bouche et font de ce vin le compagnon idéal pour tous les repas et toutes les occasions.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Espagne

Région:

Baléares

Sous-région:

Majorque

Producteur:

Macià Batle

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

45.1% Merlot, 25% Manto Negro, 15% Syrah, 14.9% Cabernet Sauvignon

Référence:

1065423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Macià Batle Tinto

VT Mallorca

Bodegues Macià Batle

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	45.1% Merlot, 25% Manto Negro, 15% Syrah, 14.9% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.