



2024 El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Le goût généreux du Moscatel signé Goru

Description:

Ce vin est élaboré à 100 % à partir de raisins aromatiques Moscatel-de-Aleandría et est ensuite désalcoolisé par distillation sous vide. Ainsi, les arômes et les saveurs intenses du raisin sont conservés - avec une absence totale d'alcool.

Note de dégustation:

Jaune tendre aux reflets tirant sur le vert. Au nez, agrumes mûrs, fruits jaunes à noyau et une délicieuse note florale. Viennent ensuite des nuances de fruits tropicaux et de pétales de rose séchés. Bouche harmonieuse et d'une agréable fraîcheur.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

Espagne

Producteur:

Goru – Ego Bodegas

Notation(s):

Score 18/20

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Moscatel

Référence:

1377124

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Finca 3 Palos

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Moscatel
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés