MÖVENPICK
VINS

2012 Senda de los Olivos

Colección Privada, Navarra DO, Pago de Cirsus

Assemblage de Syrah en provenance du sud de la Navarre

Description:
Un pur délice. Il n'est pas surprenant que la Bodega Pago Cirsus ait réussi à engager l'oenologue Jean Marc Sauboua (précédemment chez Haut-Brion) comme consultant. Le domaine a déjà été récompensé à plusieurs reprises.
Note de dégustation:
Pourpre intense, saturé au centre. De subtiles touches toastées de café soulignent le bouquet opulent et fruité aux parfums de cerises noires sucrées, de gelée de myrtilles et de prunes au lard, déjà très engageant au nez avec ses arrière notes de gianduja et de noisettes caramélisées. Explosion de fruits noirs et bleus sur une texture veloutée et des tannins bien fondus, le milieu de bouche à la fois chaud et élégant dévoile des notes maltées, ainsi qu'un bel équilibre entre les épices de la Syrah et la douceur espagnole; des arômes de cerises au chocolat et de compote de prunes accompagnent la finale juteuse. Un vin d'exception du sud de la Navarre.
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:	Navarre
Producteur:	Pago de Cirsus
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0881012

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Senda de los Olivos

Colección Privada
Navarra DO
Pago de Cirsus

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch