



2013 Senda de los Olivos

Colección Privada, Navarra DO, Pago de Cirsus

L'assemblage de Syrah de Pago de Cirsus

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 profond, noir au centre. Prunes au lard et cerises amarena dans le nez complexe où viennent se greffer des nuances de café, de mûres et d'amandes caramélisées. Attaque fruitée dans la bouche veloutée et d'une grande amplitude, opulence de fruits noirs, subtiles notes de réglisse et de pain d'épices, équilibre prometteur entre douceur et minéralité, magnifiquement capiteux et fondant jusque dans la finale aux accents de mûres. A décanter dans sa jeunesse.

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 18.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	0881013

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 18.5/20
Traubensorte(en): 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 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.