

2015 Hécula

Yecla DO, Bodegas Castaño

Ce Monastrell de la Maison Castaño est un vin noir d’encre complexe

Description:
L’histoire vinicole de la région de Yecla est étroitement liée à celle de la famille Castaño. L’exploitation familiale a été fondée en 1980 et a joué un rôle de précurseur pour la région. La fameuse étiquette du Hécula a été revisitée après de nombreuses années. Une valeur sûre, dans un nouvel habit.

Note de dégustation:
Pourpre saturé aux reflets violets. Nez complexe aux parfums de fruits noirs et bleus, mûres, sureau, myrtilles, avec des notes de réglisse et d’amandes caramélisées. La bouche est ample et pleine, avec à nouveau beaucoup de myrtilles, puis des nuances de genièvre, de raisins secs et de chocolat, puissant jusqu’en finale.

Accompagne idéale:
Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Yecla
Producteur:	Castaño
Notation(s):	Guía Proensa 90/100, Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0641215

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hécula

Yecla DO
Bodegas Castaño

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 90/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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