



2018 Espectacle

Montsant DO, Spectacle Vins

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Montsant

Producteur:

Notation(s): Score 18.5/20

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.0 %

Cépage(s): 100% Garnacha Tinta

Référence: 1100718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Espectacle

Montsant DO
Espectacle Vins

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Garnacha Tinta
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
Vol. alcool:	16.0 %
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 déguster.