



## 2018 Can Catorra Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Tel un souvenir de vacances à Majorque

### Description:

Pour le Can Catorra, Matthieu Pichenot, l'oenologue du domaine Biniagual, sélectionne les meilleures parcelles du centre de l'île de Majorque. Après un élevage de douze mois dans des barriques choisies avec soin, il est parfaitement équilibré et conjugue le fruité du Mantonegre-Fogoneu, la saveur épicée de la Syrah et le caractère du Cabernet et du Merlot.

### Note de dégustation:

Rubis foncé brillant du disque jusqu'au centre. Séduisant bouquet de baies des bois rouges, de myrtilles et de groseilles, avec un souffle miel de figue et de fleur d'oranger, ainsi que de subtiles notes d'herbes méditerranéennes et d'épices exotiques. Palais vif et juteux, avec une douceur d'extrait remarquable et des tannins magnifiquement fondus. L'intensité du fruit s'harmonise merveilleusement avec de discrètes notes toastées et une élégante minéralité.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Baléares
<b>Sous-région:</b>	Majorque
<b>Producteur:</b>	Biniagual
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	42% Mantonegre-Fogoneu, 32% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
<b>Référence:</b>	0889018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Can Catorra Negre**

Binissalem Mallorca DO  
Finca Biniagual

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 42% Mantonegre-Fogoneu, 32% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.