



2019 1856

VT Mallorca, Bodegues Macià Batle

Un vin rouge harmonieux issu de cépages nobles

Description:

1856 est un vin rouge élégant et harmonieux, issu d'un savant mélange de différents cépages: mantonegro, cabernet sauvignon, merlot et syrah.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets rouge rubis. Le bouquet envoûtant révèle des notes de cerises noires, de sureau et de mûres, que viennent enrober des épices exotiques, cardamome, clous de girofle et pain d'épices. De délicats arômes toastés révèlent des nuances de mélasse sucrée et de malt. La bouche est marquée par une délicate touche de noix et des arômes de fruits embrassés par le soleil, qui se marient parfaitement avec les tannins croquants.

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:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Macià Batle
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	35% Mantonegre-Fogoneu, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
Référence:	1065519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

1856

VT Mallorca
Bodegues Macià Batle

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 35% Mantonegre-Fogoneu, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.5 %
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.