



2017 Saktih

Petit Verdot, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Note de dégustation:

Sombre et impénétrable avec des reflets pourpres éclatants. Un soupçon de cacao doux-amer rehausse parfaitement le nez superfin aux notes de vanille fraîche de Madagascar, sur une explosion de cerises noires juteuses, de compote de myrtilles et de purée de pruneaux. La bouche est dense et intense, soyeuse et douce, avec le fondant crémeux de la prune séchée et soutenue par des tannins très finement ciselés, parfaitement intégrés et qui n'apportent qu'une très légère adhérence. Un grand Petit Verdot qui se caractérise par l'harmonie de tous ses composants - une expérience spectaculaire pour tous les sens dans sa délicatesse, une icône de style, qui malgré toute sa puissance et sa concentration, n'est ni exubérant, ni gras, mais élégant et tout en finesse, de l'attaque à la finale merveilleusement longue.

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:	Costers del Segre
Producteur:	Castell d'Encus
Notation(s):	
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	1278617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Saktih

Petit Verdot
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Origine: Espagne
Notation(s):
Cépage(s): 100% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 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.