



2021 Negre

Binissalem Mallorca DO, Finca Biniagual

Un Majorquin authentique, reconnaissable entre mille

Description:

Les Bodegas Biniagual se trouvent dans une région viticole traditionnelle de Majorque, dont les sols rocailloux se prêtent idéalement à la culture de la vigne. Fidèle à la tradition, le domaine cultive des cépages autochtones, en particulier le Manto Negro, qui constitue la base de ses vins rouges. Le secret des Bodegas Biniagual est qu'elles misent sur la passion du fait main. Les moutons de la Finca Biniagual fournissent l'engrais et broutent les mauvaises herbes.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant du disque jusqu'au centre. Nez expressif aux notes de baies rouges et noires, de cerises amarena et d'herbes méditerranéennes. Nuances d'épices et de gelée de groseilles dans le milieu de bouche juteux. Belle plénitude et grand équilibre entre les petits fruits, une subtile minéralité et une jolie touche de barrique jusque dans la finale fruitée.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Baléares
Sous-région:	Majorque
Producteur:	Biniagual
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon
Référence:	1017121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Negre

Binissalem Mallorca DO
Finca Biniagual

Origine: Espagne
Notation(s):
Cépage(s): Manto Negro, Syrah, Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.