



2020 Acusp

Pinot Noir, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant avec de délicats reflets rubis. Délicates notes fruitées de cerise et de fraise des bois, sur de tendres nuances florales et d'agréables notes herbacées, épicées et de tabac fumé. Palais complexe et multidimensionnel : les arômes typique de pinot, fraises et framboises mûres, sont accentués par des tannins ciselés qui apportent de la substance et qui, avec les nuances toastées, forment un contrepoids puissant et épicé à l'élégant fruit. Une veine d'acidité parfaitement intégrée procure fraîcheur, profondeur et longueur en bouche.

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):	Parker 94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1278420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Acusp

Pinot Noir
Costers del Segre DO
Castell d'Encus

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.