



2014 Vinyes Velles

Priorat DOCa, Bodega Ferrer Bobet

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet fruité expressif de cerise noire, de myrtille et de mûre sauvage, sur des notes d'épices exotiques, de pétales de fleurs séchées, de graphite et de grain de moka torréfié. La magnifique chaleur du Priorat s'exprime en bouche, l'impressionnante richesse est portée par une minéralité fumée et schisteuse. Subtiles notes de barrique, de biscuits à la noix de coco et de bois précieux. Les tannins parfaitement intégrés s'unissent à une délicate acidité dans une merveilleuse harmonie.

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: Priorat

Producteur: Ferrer Bobet

Notation(s):

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): 70% Carignan, 30% Grenache

Référence: 1278114

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vinyes Velles

Priorat DOCa
Bodega Ferrer Bobet

Origine: Espagne
Notation(s):
Cépage(s): 70% Carignan, 30% Grenache
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 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
déguster.