



## Geol 2017

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Une robe violette impénétrable. Un nez de mûre et de prune, avec des arômes relevés de bois de cèdre, d'eucalyptus et de chocolat noir. Doux et velouté en bouche, il offre des tannins puissants et ronds et une finale persistante complexe. Un vin qui présente un bon potentiel de garde.

|                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Producteur                    | Tomàs Cusiné                         |
| Type d'article                | Vin rouge                            |
| Pays                          | Espagne                              |
| Région                        | Costers del Segre                    |
| Appellation                   | DO                                   |
| Millésime                     | 2017                                 |
| Format                        | 75 cl                                |
| Alcool                        | 14.5 %                               |
| Température de consommation   | 16° - 18°                            |
| Conservation                  | jusqu'en 2024                        |
| Cépages                       | Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                |
| Informations complémentaires  | Biologique                           |
| Numéro d'article              | 7406317                              |
| Accord mets et vins           | Poisson, Paella, Légumes             |
| Avis                          | Guía Peñin 93/100                    |



### Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 14 mois.

