



La Serra Negre 2017

CHF 36.50 | 10 cl = CHF 4.87

La concentration et la complexité minérale reflètent le terroir de ce cru. L'acidité parfaitement intégrée et les tannins croquants lui apportent une élégance fraîche, parfaitement fondue dans la texture veloutée.

Producteur	Herència Altés
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Terra Alta
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Samsó (Cariñena), Grenache
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	1006667
Accord mets et vins	Canard, Plats mijotés, Ragoûts
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

Une sélection minutieuse dans le vignoble et dans la cave. Les raisins sont foulés aux pieds, puis fermentés dans des cuves en bois ouvertes de 1500 litres. Après la fermentation, le vin est élevé dans des fûts de chêne français de 300 litres (50% neufs) pendant 12 mois.

Histoire

Les vignes vieilles de plus de cent ans produisent seulement 700 grammes de raisins par cep, qui développent ensuite une diversité aromatique considérable.

