



Llebre 2022

CHF 15.00 | 10 cl = CHF 2.00

Robe cerise impénétrable. Au nez, des chaudes notes épicées et des arômes intenses de baies rouges, de cerise, de vanille, d'olive noire, de clou de girofle et d'herbes méditerranéennes. Frais et compact en bouche, ce vin gouleyant présente une belle intensité aromatique. L'un des meilleurs vins espagnols de cette gamme de prix selon Robert Parker.

Producteur	Tomàs Cusiné
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Costers del Segre
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Tempranillo, Garnatxa, Syrah, Samsó (Cariñena), Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	7405922
Accord mets et vins	Légumes, Volaille, Grillades



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises pendant 3 mois.

