



Summum 2016

CHF 129.00 | 10 cl = CHF 4.30

Une robe violette impénétrable. Les arômes intenses de cerise noire, de mûre et de myrtille s'accompagnent d'une pointe de cannelle, de clou de girofle et de notes de bois noble. Puissant et concentré en bouche, il présente des tannins et une acidité à la structure irréprochable et équilibrée. Un vin qui se marie à merveille avec des grillades savoureuses.

Producteur	Bodegas Barahonda
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Yecla DO
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2016
Format	300 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Monastrell
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	342096
Accord mets et vins	Pâtes, Volaille, Bœuf
Avis	James Suckling 93/100 Guía Peñin 90/100



Vinification

Vinifié en fût de bois, puis élevé en barriques françaises et américaines pendant 16 mois. Mis en bouteille sans filtrage.

