



Sardón 2017

Robe cerise foncé. Au nez, des arômes de cerise noire, de myrtille, de mûre et d'épices raffinées. En bouche, le vin est juteux et puissant, sans paraître lourd pour autant. Une finale fruitée et veloutée.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Quinta Sardonía |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Vino de la Tierra de Castilla y León |
| Appellation | Tinto Cosecha |
| Millésime | 2017 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 14° - 16° |
| Cépages | Tinto Fino, Grenache, Albillo, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 5290017 |
| Accord mets et vins | Risotto, Paella, Volaille |
| Avis | James Suckling 90/100 |



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises, en cuves en acier, en foudres et en petites cuves en béton ovoïdes pendant 6 mois en moyenne. Elevage de 14 mois: 6 mois en fûts usagés de 225 litres, le reste du temps en fûts de chêne de 1200 litres (foudres), en fûts de chêne français de 5000 litres et en cuves en béton ovoïdes. Avant la mise en bouteille, le vin est conservé dans le béton pendant un mois.

