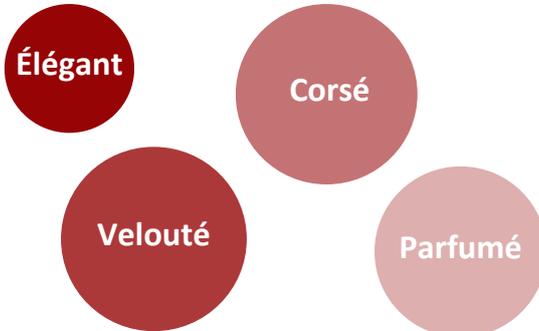




Ce qui le définit...



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 15,50 %	

Ses secrets de fabrication...

Ce vin rouge corsé et élégant est produit par Costerduo, petit domaine viticole avec un projet artisanal, mené par un vigneron/cœnologue, passionné par la région du Priorat et son authentique tradition viticole. Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale, récoltés en caisses de 20 kg et sélectionnés rigoureusement. Une macération modérée et une fermentation malolactique en cuve d'acier, et un élevage d'au moins 9 mois en fûts de chêne français usagés, permet d'obtenir un vin juteux et ample en bouche, avec une belle acidité, des tannins veloutés, et une magnifique finale.



Cépage : Carignan 62%, Grenache 38%

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

Potentiel de garde :
7 à 10 ans

T° de Service :
16-18°C

Ouvrir et aérer
au moins 1h
avant
dégustation



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery