



Summum 2020

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 3.40

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.

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Producteur | Bodegas Barahonda |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Yecla DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 15.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Monastrell |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique / Vegan |
| Numéro d'article | 7100810 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Plats mijotés, Grillades |



Vinification

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

Terroir

Les vignes de la variété Monastrell, dont certaines ont des racines, sont plantées sur des sols calcaires et sablonneux.

