



Summum 2022

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.

Producteur	Bodegas Barahonda
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Yecla DO
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	300 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Monastrell
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	342092
Accord mets et vins	Champignons, 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.

