



La Peluda Herència Altés 2016

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 2.80

Robe rubis. Son nez fruité et frais exhale les cerises noire et rouge, les fruits des bois et les herbes méditerranéennes, ainsi qu'une note délicate de zeste d'orange. Le palais juteux et frais présente un fruit intense et une texture veloutée. Un vin caractériel de Terra Alta, qui peut être combiné à une foule de plats.

Producteur	Herència Altés
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Terra Alta
Appellation	DO
Millésime	2016
Format	150 cl
Alcool	15.0000 %
Température de consommation	16° - 8°
Cépages	Garnacha Peluda
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	1006886
Accord mets et vins	Canard, Plats mijotés, Ragoûts
Avis	James Suckling 92/100 Decanter 93/100 Robert Parker 91/100



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé 10 mois en barriques françaises et hongroises de 500 litres.

Terroir

Le lledoner pelut, aussi appelé garnacha peluda, représente une mutation du grenache noir essentiellement cultivée dans le sud de la France et le nord-ouest de l'Espagne.

