



Cara Nord Negre 2016

CHF 17.00 | 10 cl = CHF 2.27

Robe pourpre foncé. Le nez très aromatique présente des notes de baies noires, de fleurs séchées, de graphite et de viande séchée. Corsé et fabuleusement équilibré en bouche. Les arômes envoûtants et la texture douce donnent beaucoup de personnalité et de classe à ce cépage. Un millésime que les critiques qualifient de trésor caché dans cette gamme de prix.

Producteur	Cara Nord Celler
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Conca de Barberà DO
Appellation	Tinto Cosecha
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	13° - 14°
Conservation	jusqu'en 2022
Cépages	Grenache, Syrah, Garrut
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	7408116
Accord mets et vins	Volaille, Grillades, Poisson
Avis	Robert Parker 91/100



Vinification

Vinifié en cuve en acier, puis élevé en barriques françaises pendant 6 mois.

