
VIN LIQUOREUX

Un poème d'amour automnal sur la rencontre, « El Encuentro », entre un grenache noir foncé et une belle syrah, unis au mois de septembre. Cette fusion sauvage crée un nouveau vin atypique.



MONICA “ EL ENCUESTRO ”

Cépages	40% Syrah, 40% Grenache Noir, 20% Muscat Noir
Récolte	Elle est manuelle et s'effectue par tri successif.
Vinification	Les raisins récoltés sont égrappés, macération en cuve pendant 10 jours, puis décuvés. Le vin de goutte termine sa fermentation en barriques et celle-ci s'arrête naturellement
Élevage	24 mois en barriques
Analyses	Degré moyen: 14% Sucres résiduels: 90g
Dégustation	Une belle robe noire aux reflets violacés Une puissance aromatique allant sur les fruits rouges et noirs. Une bouche ample, une belle rencontre entre le fruit et l'élégance, avec une légère note de café.
Service	Servir frais 10° à 12° sur un crumble aux fruits rouges, foie gras poêlé, gâteaux au chocolat, roquefort.
Conditionnement	En carton de 6 bouteilles.
Production	1000 bouteilles de 50 cl