



Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 16.05 \$

Appellation : DO Yecla

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Murcia

Nom du propriétaire : Leandro Boullaud

Géologie du sol : Argile, sable

Encépagement : Monastrell (100%)

Âge moyen des vignes : 15

Vinification : Vendanges manuelles. Macération pré-fermentaire de 10 jours suivi d'une fermentation de 15 jours en cuve inox sur levures indigènes

Aspect visuel : Rouge vif

Aspect gustatif : Un vin tout-aller, dense, moyennement corsé et à l'acidité qui égayera les papilles. La dualité sous forme de complémentarité!

Aspect olfactif : Un vin gourmand avec des notes de réglisse et de prune. D'une grande fraîcheur, aux parfums floraux de poivre et de baie de genièvre dont les tannins sont souples et fondus.

Conservation : À boire dès maintenant ou dans les 2 à 3 ans.

Le domaine :

Pionnier du travail du cépage Monastrell, ce domaine exporte ses vins à l'étranger depuis le début des années 1990.