



TEMPÉRATURE :
entre 14°C et 16°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à savourer dès maintenant
ou jusqu'en 2021

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, épices, torréfaction

ÂROMES :



Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooléux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS

METS ET VINS

- Chorizo
- Axoa d'agneau
- Cabrales
- Tarte aux myrtilles

