

# Pino Doncel 12 Meses

par Bodegas Bleda



## Information technique

- Vin rouge, Jumilla, Espagne
- DOP Jumilla
- Millésime: 2017
- Producteur: Bodegas Bleda
- Cépages: 70% Monastrell, 30% Syrah
- Taux d'alcool: 14.5%
- Fermentation individuelle de chaque cépage
- Température de fermentation entre 20 et 26 deg C
- Vieillessement de 12 mois en fut de chêne
- Potentiel de garde de 5 ans
- Servir entre 16 et 18 °C

## Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge avec une grande intensité aromatique idéalement servi avec des viandes rouges.

## Note de dégustation

Vin rouge couleur rubis. Il est complexe au nez et très bien équilibré en bouche. Ce vin est juteux et frais. Il offre des tanins mûrs qui lui donnent beaucoup de volume et une finale en bouche longue et persistante.

**Le Grand Cellier**

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

[info@grandcellier.com](mailto:info@grandcellier.com)

438-408-6930

[fb.com/GrandCellier](https://fb.com/GrandCellier) - [@GrandCellier](https://twitter.com/GrandCellier)