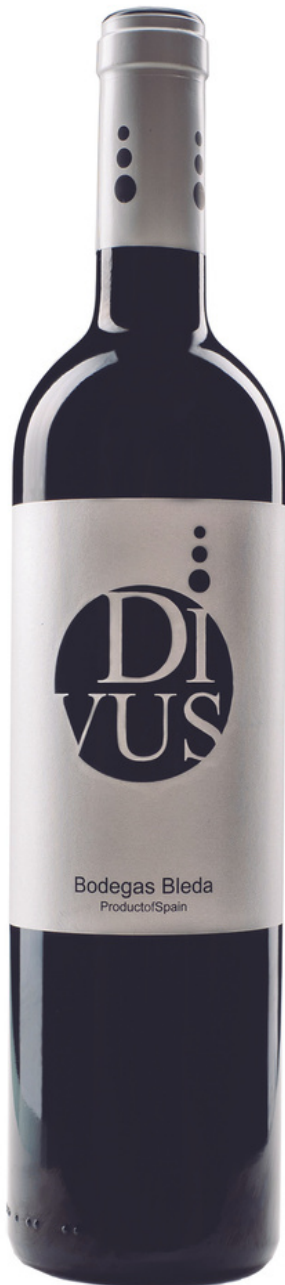


Divus

DOP, Jumilla
par Bodegas Bleda




Vin rouge, Jumilla, Espagne

Aromatique et charnu

Vin offrant de savoureux arômes boisés, épicés et fruités qui accompagnera très bien les plats généreux de viande.

Caractéristiques

-  Agriculture biologique, végétane
- Macération à froid
- Vieillessement entre 9 et 11 mois en fûts de chêne français

Notes de dégustation

- **Robe:** rouge cerise avec reflets violets
- **Nez:** arômes vifs d'épices et de fruits rouges mûrs
- **Bouche:** notes de balsamique, corsé et d'une bonne fraîcheur, très belle et longue finale



100% Monastrell
(vieilles vignes)



Rocailleux



5-10 ans



15-17°C



15%



Mijoté | Fromage vieilli
Viande rouge et blanche

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com