



Quinta Sardonía, 2021

QS2 - Bio

Pays
Espagne

Région
Castille y León

Cépages

Tinto fino, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Malbec

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Une cuvée rouge grenat merveilleusement équilibrée avec une puissante aromatique de baies noires mûres, de cacao, quelques notes de prunes et de fruits secs. En bouche, il présente une belle fraîcheur et un corps souple et très ample. Ici, des notes épicées de réglisse et de clou de girofle viennent s'ajouter au fruit dense; le plaisir est complété par une finale incroyablement persistante.

Type de vin



Les fruités



Les équilibrés

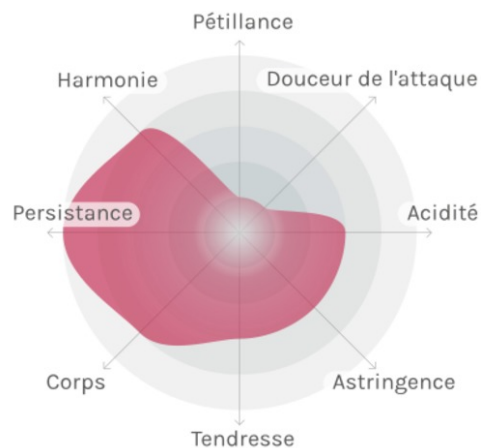


Les riches

Producteur/Marque

Quinta Sardonía

Quinta Sardonía est née d'un projet commun mené dans les années 90 par le Français Jérôme Bougnaud et le célèbre Danois Peter Sisseck. Grâce à la complexité de ses sols calcaires, la Quinta Sardonía a une personnalité unique qui se reflète dans l'expression de son terroir. Le domaine est géré par l'œnologue Christian Rey selon des normes biodynamiques strictes. Constamment à la recherche de l'excellence, Quinta Sardonía propose des vins de grande qualité qui font de chaque moment une expérience inoubliable.



Accords mets-vin



Agneau grillé ou rôti