



Grand Vin Son Mayol

VdT Vi de la Terra Mallorca, Bodega Son Mayol,
2018

750 ml

N° Art. 37045718

Un vin de noblesse française, mais au charme méditerranéen et de qualité exceptionnelle. Sa palette aromatique s'ouvre comme un éventail soyeux qui s'étire de fleur d'orange, lavande et rose, à grenade, figue et fruits secs, en passant par miel de forêt, pâte d'amande et bois précieux. C'est un vin tout simplement envoûtant, avec sa grande complexité, ses tanins fins et arrondis et son élégante opulence. C'est un vin de maître, purement grandiose!

Origine:	Espagne / Mallorca
Cépage:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturité:	4 à 15 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Plats asiatiques piquants et épicés, Coq au vin, Gigot d'agneau au four, Filet de porc aux prunes, Gibiers à plumes, Entrecôte du sanglier avec des <<spätzle
Vinification:	Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en fûts de chêne, Remontage, Macération pré-fermentaire à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En barriques neuves, Elevage long
Mise en bouteille:	Pas de filtration
Durée de l'élevage:	14 mois
Volume:	14.5 %



Production intégrée certifiée

BAUR *au* LAC *Vins*



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

