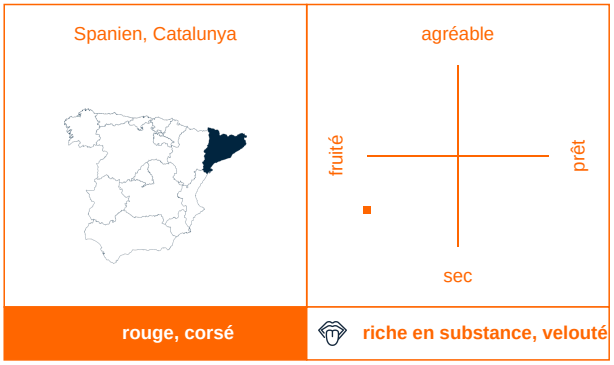
# COMA VELLA DOQ COMA VELLA DO

## FINCA MAS D'EN GIL | 2019




Il vaut la peine de comparer le Coma Vella avec dautres crus européens. Cest un vin élaboré, avec une belle structure et beaucoup de fruit et de substance, qui se révèle très concentré et expressif au nez : framboise, prune, cassis, cerise. A cela sajoutent des notes évoquant la menthe, les herbes aromatiques, le réglisse, la cannelle et le tabac. On appréciera notamment son extrême densité, son côté moelleux, friands rappelant le fruit confit et sa finale au fruité prononcé. Un vin de grande classe qui sait parfaitement se mettre en valeur !




**Garnacha, Cariñena, Syrah**

**Maturité optimale: 5 - 10 Années**

**Pendant douze mois en barrique (chêne français)**

**cerise, prune, framboise, cassis, compote de prunes, menthe / menthol, cannelle, bois de réglisse**

**chasse, fromages à pâte dure, chateaubriand, filet de boeuf Stroganoff**

**Température de dégustation: 12 jusqu'à 14 °C**

**14.5 % Vol.**

**Contient des sulfites**

| | |
|---|---|
| léger | lourd |
| velouté | fort |
| doux | acide |

VOI MIGROS partner