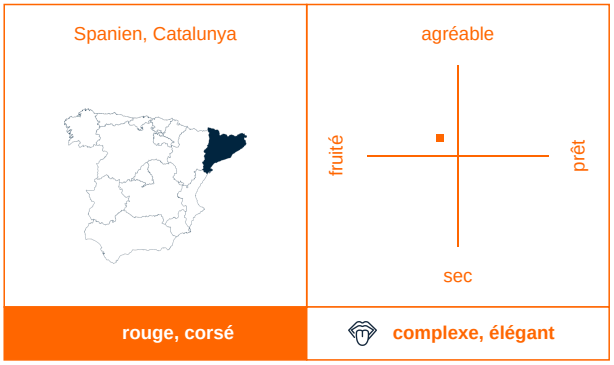
GRAN BUIG DOQ GRAN BUIG DOQ

FINCA MAS D'EN GIL | 2016



Ce qui frappe d'abord chez le Gran Buig, c'est son ampleur et sa densité : le bouquet révèle déjà des centaines d'arômes, notamment de chocolat, de café, de réglisse, d'écorces d'orange, mais aussi de résine et de torréfaction. Cette impression d'extrême concentration se poursuit au palais, qui offre un corps puissant aboutissant à une finale impressionnante. Avec le Gran Buig, la FINCA MAS D'EN GIL propose un cru exceptionnel qui s'adresse avant tout aux amateurs de vins concentrés. Le Gran Buig ne passe jamais inaperçu : accompagnez-le de spécialités de choix.



Garnacha, Cariñena

Maturité optimale: 4 - 15 Années

Pendant 18 mois en barrique (chêne français), puis conservé pendant 18 mois en bouteille

arômes de bois / arômes grillés, écorce d'orange, réglisse, café / moka, chocolat

fromages, tapas, gambas grillées, filet d'agneau

Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner