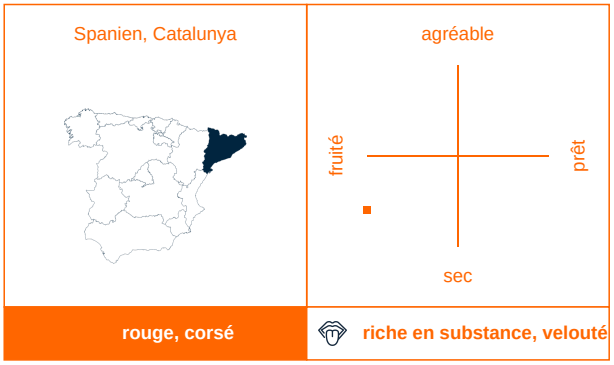
COMA VELLA DOQ COMA VELLA DO

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

Élevé à 30 % en foudres de 1 500 litres et à 70 % en barriques de 225 litres.

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