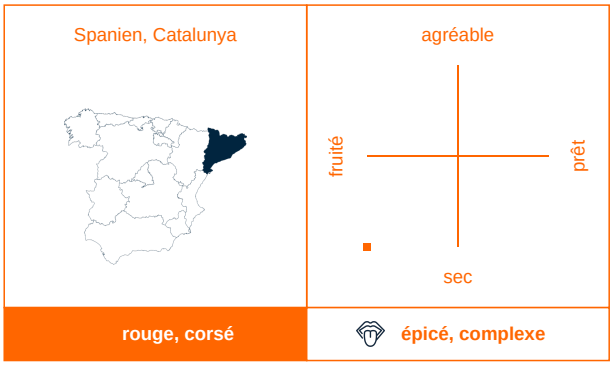
LAFOU DE BATEA DO LAFOU DE BATEA DO

LAFOU CELLER | 2021



Le Lafou de Batea capte ce qui fait lessence de la Terra Alta. Le nez développe un bouquet darômes complexes de petits fruits rouges (fraise, cerise rouge notamment) accompagnés de subtiles notes épicées évoquant le poivre. Le palais présente une structure impressionnante et un équilibre harmonieux entre fruit, acides et tanins. Les arômes fruités se prolongent, soutenus par des délicates nuances de sous-bois (sol forestier). La finale est longue et séduisante.



Garnacha, Cariñena

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Pendant 12 mois en fût de chêne et en cuve ovoen béton de 300 litres.

cerise, fraise, poivre, sous-bois

entrées aux champignons, boeuf, fromages à pâte molle, grillades d'agneau

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner