

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Naturel (s/sulfites ajoutés)

Valencia DO

Bodegas Los Frailes



**Région** : Valence, Espagne.

**Appellation** : Valencia DO.

**Domaine** : Bodegas Los Frailes.

**Cépages** : 100% Monastrell

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : cerise noire très profond, aux reflets violets, brillante.

**Nez** : très intense, ensoleillé, avec des arômes floraux intenses de pivoine, glycine, violette, des notes de cassis, de mûre et de réglisse.

**Bouche** : une attaque ample, en volume, charnue, les tannins sont intenses, fins et bien enrobés. Une belle densité au palais, la charpente de caractère est très soyeuse. Saveurs de baies noires mûres, d'épices douces, de poivre dans un long final.

**Conclusion** : un Mourvèdre surprenant, associant gourmandise, race et séduction.

**Service** : servir à 15°C. Wok de poulet au curry, Paella. Le domaine Bodegas Los Frailes est situé dans l'arrière-pays de Valence, dans un ancien monastère de jésuites (frailes signifie frères). Ce pur Monastrell (Mourvèdre) est élaboré comme le faisaient les frères il y a des siècles, dans les mêmes cuves ancestrales en béton.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 89071 75 2022    **Prix membre** : 13.90

**Prix catalogue** : 15.40