

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Signo, Bobal

Manchuela DO
Finca Sandoval



Région : Castille-La Manche, Espagne.

Appellation : Manchuela DO.

Domaine : Finca Sandoval.

Cépages : 11% Syrah, 89% Bobal

Millésime : 2016

À déguster jusqu'en : 2032

Distinctions : Jancis Robinson: 17.5/20

Guia Penin: 93/100

Robe : noire, reflets violacés.

Nez : profond, racé aux senteurs de vanille, de liqueur de mûre, d'amande, de créosote, de réglisse et de tabac .

Bouche : pleine, avec une charpente tannique importante et une fraîcheur bien présente qui équilibre la grande puissance. Des notes de cuir et de créosote s'expriment dans cet ensemble très fruité; excellente persistance.

Conclusion : un Bobal somptueux !

Service : carafes 2h avant et servir à 17°C. Plats à cuisson longue, boeuf en daube, épaule d'agneau au four .

Le Bobal est un cépage historique de la région d'Utiel-Requena en Espagne où il est principalement cultivé, ainsi que dans l'appellation Manchuela d'où provient ce Bobal d'une vigne plantée en 1939. Il dégage des arômes intenses de réglisse, d'écorce, de violette. En bouche il possède une trame tannique impressionnante, mais veloutée. La finale très juteuse persiste longuement. Un vin de grand caractère !

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91062 75 2016 **Prix membre** : 23.50

Prix catalogue : 26.10