

Noble Five

Raisins: *Cabernet Sauvignon, Shiraz, Pinot Noir, Merlot, Feteasca Neagra*

Millesime: 2016

Vignoble: *Dealul Mare*

Type: *Sec - 3,90 g/l*

Teneur en alcool: *14,5% vol.*

Appellation: *D.O.C - C.M.D.*

Acidité totale: *6,17 g/l*



Détails de vinification

Chaque cépage a été vinifié séparément. Pour une extraction efficace, le jus a été fermenté et macéré pendant plus de 20 jours. Les vins obtenus ont été élevés en fûts de chêne français et roumain pendant 9 à 12 mois, en fonction de l'évolution de chaque vin, afin de trouver le parfait équilibre entre structure et saveurs. Après cette période, seuls les meilleurs barriques ont été sélectionnés pour créer Noble Five. L'œnologue a perfectionné cet assemblage pendant trois mois, complétant ainsi le vin.



Notes de dégustation

Rouge rubis intense, avec une structure élégante et un goût fruité de cerise noire et de prune séchée. Notes de cannelle et de clou de girofle, avec une sensation de menthe à la fin. Le vin a un excellent potentiel de vieillissement en bouteille.



Accord vin et mets

Idéal avec le bœuf, le porc et l'agneau. Essayez ce vin avec des côtelettes de porc aux herbes de Provence et des pommes de terre au four.



La température de service

Ce vin est meilleur servi à une température de 18-20°C.



Millesime 2016

OR - Asia Wine Trophy
2019



Millesime 2016

OR - International Wine
Contest Bucharest 2019



Millesime 2016

ARGENT - Decanter World
Wine Awards 2019



Millesime 2016

BRONZE - Int. Wine &
Spirit Competition 2019



Millesime 2015

ARGENT - Mundus Vini
2018

