JUMILLA

DENOMINACION DE ORIGEN

Castillo San Simón

Monastrell

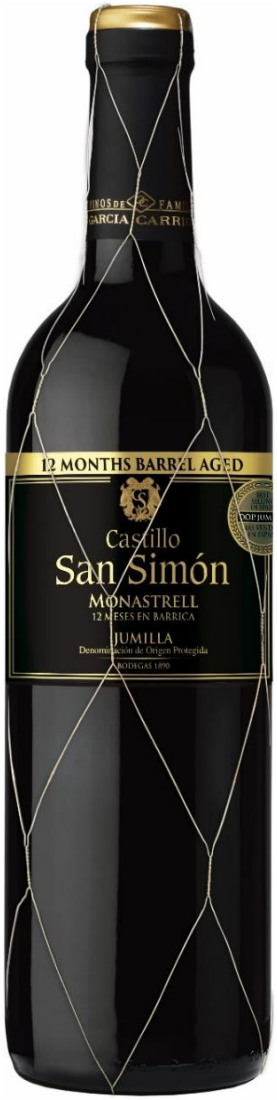
12 mois en barrique

FRUIT

LÉGER----------✦----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------✦----------PUISSANT



Cépages : 100% Monastrell

Élevage : 12 mois de fût de chêne

Dégustation : Robe grenat profond avec des reflets tuilés. Au nez, des notes grillées avec des arômes de vanille et de fruits mûrs. En bouche, c'est un vin rond, bien équilibré avec du caractère. La finale légèrement amère assure une évolution parfaite.

Accompagnement : Il s'accordera avec des côtes d'agneau grillées, du poisson frais grillé, du fromage de brebis type Manchego.

Servir à : 15°C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	8 410 261 171 043	1.23	74 x 74 x 301	150 BOUTEILLES	750 BOUTEILLES
CARTON	8 410 261 171 548	7.40	233 x 153x 305	25 CARTONS	125 CARTONS
PALETTE COMPLETE	18 410 261 069 644	930	1200 x 800 x 1675	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com