



ESPAGNE VINO DE PAGO "  
COLECCION PRIVADA " 2018 DEHESA  
DEL CARRIZAL (80% CAB SAUV, 15%  
SYRAH, 5% PT VERDOT)

Pays : Espagne  
Région : La Mancha  
Sous région :  
Cépage(s) : 40% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 20%  
Tempranillo, 13% Merlot, 3% Petit Verdot

Note de dégustation :

Magnifique couleur grenat intense. Ce vin offre une aromatique très complexe au nez avec des nuances de fruits noirs, de cerises ainsi que des arômes finement boisés et des notes de garrigues et d'épices. La bouche est dense mais possède une qualité de tanins exceptionnelle ! Un grand vin structuré et doté d'un équilibre digne des plus grands ! Solide et élégant.

Température de service : Entre 17 et 18 C°  
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéala avec une belle viande rouge grillée ou un gibier servi rosé. Après vieillissement, convient sur des fromages tels que le Saint Nectaire ou un gouda extra vieux.

Commentaires du sommelier :

Situé dans les monts de Tolède, aux portes du parc national de Cabaneros, Dehesa del Carrizal est une propriété classée Vino de Pago, soit la plus haute marche de la classification des appellations espagnoles. Coleccion Privada est un des rares vins d'assemblages du domaine et produit en toute petite quantité (4000 bouteilles). Il atteint des sommets de complexité aromatiques avec toujours une grande finesse de tanins. Un must !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

