



Marjan Simcic Teodor Rosso Cru 2019

Couleur rouge foncé veloutée, encore solide et jeune. Le bouquet mûr et chaleureux combine plusieurs arômes - baies noires, confitures, tabac et cuir frais. La première impression est douce. Le goût est riche, épicé et fruité : baies noires et prunes. Il a une structure forte et une fraîcheur notable. En finale, on reconnaît des notes de chocolat noir, d'épices et de cuir.

27,86 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Rouge : complexe et puissant
Raisins	Cabernet Sauvignon & merlot
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles. Fermentation au contact de la peau des baies (macération) pendant 21 jours en cuve inox de 5000 litres (fermenteur) sans levures sélectionnées. Pressage doux.
Maturation	48 mois en barriques de chêne français de 225 litres, dont 30 % de barriques neuves. Le vin est assemblé avant la mise en bouteille.
Drinking window	2024-2036
Gastronomie	Gibier, viande rouge,...
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	13.5