Premium Blend

FYI, Red Blend

Les graffitis sont des œuvres d'art écrites, peintes ou dessinées sur un mur à la vue de tous. Au fil des ans, il est devenu une icône de la modernité. En tant qu'art de l'assemblage, FYI est une expression innovante et une façon de comprendre la vinification. Un mélange de différents cépages visant à surprendre et à offrir une autre façon d'apprécier le vin.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Tempranillo et Syrah**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 15 et 18ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge cerise, et nez aromatique et élégant. Evocation de fruits noirs mûrs, de garrigue, de balsamique. Fond avec des notes de cuirs nobles et de vanille. En bouche, il est complexe ; se détachent des notes fruitées, minérales, sur de fines sensations de cacao. Finale persistante et élégante.

Accords

Un délice à boire seul ou parfait pour accompagner avec de l'agneau et du fromage, particulièrement du fromage bleu.

Informations techniques

Coupage de Tempranillo et de Syrah de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28ºC. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.

Derniers Prix

OR
2022 Gilbert&Gaillard: FYI Red Blend