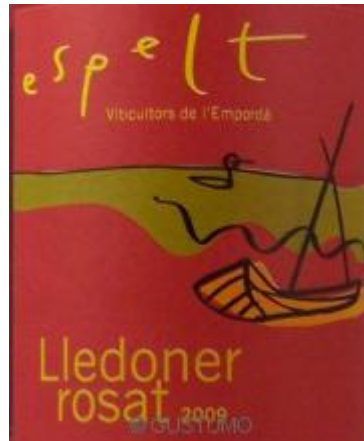


## Celler Espelt - Lledoner Rosat 2009 - DO Emporda - Espagne



**Cuvée**  
Lledoner Rosat  
**Appellation**  
Vins étrangers

[Commandez en ligne](#)

### **Terroir**

Argilo - calcaire

### **Cépages**

Lledoner Pelut 100 % (Le Lledoner est un cousin du Grenache noir)

### **Vinification**

Vendange manuelle, macération pelliculaire de 21 heures puis pressurage direct. Fermentation thermorégulée en cuve inox à 14°C.

### **Dégustation**

Apéritif, tapas, zarzuela

### **Consommation**

Robe de couleur framboise, nez puissant de fruits rouges murs. Belle texture douce en bouche, avec une matière bien équilibrée. La finale est croquante et fraîche.

### **Elevage**

En cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille

### **Mot du caviste**

Ce vin nous emmène voguer au fil de l'eau sur sa barque catalane dans les calanques de la côte catalane espagnole. Que du bonheur, on s'y croirait...

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/767>