



**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Finca Sandoval

Manchuela DO

Finca Sandoval



**Région** : Castille-La Manche, Espagne.

**Appellation** : Manchuela DO.

**Domaine** : Finca Sandoval.

**Cépages** : 10% Mourvèdre (Monastrell), 20% Bobal, 70% Syrah

**Millésime** : 2020

**À déguster jusqu'en** : 2035

**Robe** : très sombre, aux reflets violacés.

**Nez** : intense, complexe, dévoile tour à tour des notes de fève de cacao, d'écorce, de pivoine, d'olive noire, de coulis de mûre et cassis, de croûte de pain et de gousse de vanille.

**Conclusion** : une énième réussite pour Finca Sandoval, un grand vin de terroir et une découverte à partager !

**Service** : mettre en carafe 1 heure avant le repas et servir à 18°C. Agneau rôti, poêlée de champignons.

Les vieilles vignes de Bobal et de Monastrell côtoient ici la Syrah rhodanienne transplantée du Château de Beaucastel.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91032 75 2020 **Prix membre** : 29.70

**Prix catalogue** : 33.00