

## COMMANDARIA SAINT BARNABAS



Age des vignes : une moyenne de 20 ans

Densité de plantation : 3000 pieds/ha

Aucune irrigation

Élevage : au minimum deux ans en foudres de chêne usagés selon la technique de la **Solera**.

### Éléments analytiques :

Alcool : 15% vol

Sucres résiduels : 100g/l

Acidité totale : 8,5‰

SO2 totale : 80mg/l

*Cette somptueuse cuvée de Commandaria Saint Barnabas présente une robe brillante sur une tonalité orangée encore très fraîche. On est frappé par le nez de ce vin, d'une belle pureté offrant des nuances d'amandes amères d'épices, de figes confites et de cacao.*

*L'alcool ne ressort nullement et l'ensemble est tout en élégance. La bouche d'une grande précision aromatique est très savoureuse. On y retrouve tous les arômes déclinés dans le bouquet. La longueur est impressionnante et le vin fini sur un feu d'artifice d'arômes de dattes, figes, épices douces et fruits confits.*

*Aucune lourdeur, une légère amertume rééquilibrant superbement la fraîcheur naturelle de ce nectar.*

*A découvrir toutes affaires cessantes !*