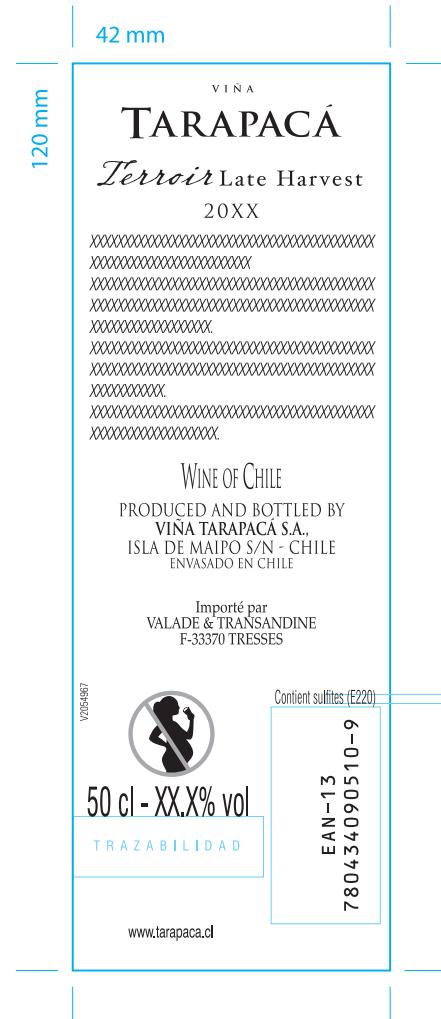


2014

Ce vin issu de vendanges tardives est un assemblage de cépages Sauvignon Blanc et Gewürztraminer. Alors que le Sauvignon Blanc apporte des notes fraîches de pêche, le Gewürztraminer nous offre des arômes de caramel, miel et d'abricot sec. C'est un vin complexe et équilibré avec une finale juteuse et équilibrée. Idéal à déguster avec des amis en accompagnement d'un dessert aux fruits tropicaux.

50 cl - 12% vol
50 cl - 12.5% vol
50 cl - 13% vol
50 cl - 13.5% vol
50 cl - 14% vol
50 cl - 14.5% vol
50 cl - 15% vol



2015

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un assemblage de Sauvignon Blanc (50%), Gewürztraminer (36%) et Viognier (14%). Il offre des notes de pêches séchées, de caramel et de miel. C'est un vin complexe et équilibré, avec une finale longue et savoureuse. Idéal à partager avec des amis en apéritif ou en accompagnement d'un dessert à base de fruits. Servir entre 6°C et 8°C.

2016

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un assemblage de Sauvignon Blanc (60%), Gewürztraminer (30%) et Viognier (10%). Il offre des notes de pêches séchées, de caramel et de miel. C'est un vin complexe et équilibré, avec une finale longue et savoureuse. Idéal à partager avec des amis en apéritif ou en accompagnement d'un dessert à base de fruits. Servir entre 6°C et 8°C.

Medidas (ancho x alto) 42 x 120 mm.

Papel Fasson Cuvee Martelé Marfil

Barniz Acuoso Mate

Impresión y Pegado Flexografía / Autoadhesivo

Colores



Negro