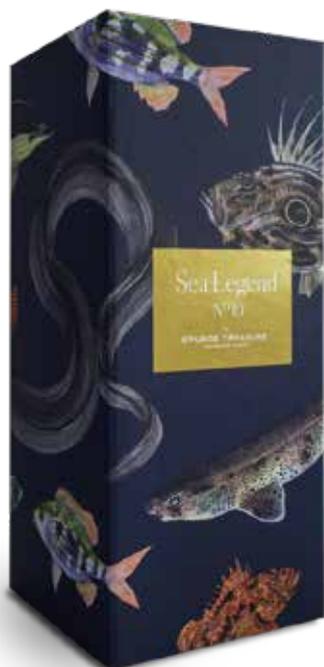


Sea Legend N° 10

by
CRUSOE TREASURE

UNDERWATER WINERY



DÉBOUCHER

Température de stockage idéale : 12°C (53.6°F)

Température de service : 5°C (41,2°F)

DÉGUSTATION

👁 **Examen visuel** : Orange vif.

👃 **Examen olfactif**: Arômes primaires de citron, poire, nectarine, arôme de tarte aux pommes. Profil très ouvert, généreux, puissant, très frais avec des notes de caramel, de miel et de marmelade d'orange amère.

👄 **Examen gustatif** : Équilibre rafraîchissant avec un caractère soyeux et savoureux, avec un très long arrière-goût d'agrumes et de miel, avec une élégante minéralité.

Extraction de la mer: 30/10/2019

Édition limitée: 480 unités.

Emballage: Cartons de 1, 3 ou 6 bouteilles. Chaque bouteille est accompagnée d'un étui design et d'une fiche de dégustation. Les dessins représentent les espèces dans notre cave sous-marine.

Fabrication: Vieillesse pendant 14 mois en fûts de chêne français et 15 mois de thésaurisation sous-marine.

Variété: Grenache gris.

Localisation du vignoble: Désert d'Aragon, vieux vignobles.

Zone spécifique: Lécera (Aragon)

Teneur en alcool: 15,5% Vol

OENOLOGUE

Dr. Antonio T. Palacios, Directeur Oenologie Crusoe Treasure.