

# Sea Legend N° 5 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** : Nouveau jaune doré très brillant, avec des réminiscences verdâtres.

👃 **Examen olfactif**: Intense et très mature au nez. Touches florales de menthe et d'infusions, typiques du Viognier. Arômes de melon bien mûr, coing, miel, café caramel au lait, dulce de leche, crème pâtissière. Également de la vanille avec des arômes de fruits secs, tels que la pistache et la noix, issus du vieillissement en fût de chêne français. Aromatiquement profond, atteignant des arômes de fumée et de café torréfié. Très complexe.

👄 **Examen gustatif** : Puissant et équilibré. Corsé en raison de la grande acidité et de l'onctuosité qui l'entoure. Avec une finale amère prédominante et agréable, qui offre une belle texture et une belle longueur en bouche. En rétronasale, des arômes laitiers : yaourt aux fruits tropicaux, ananas et touches très balsamiques, en remarquant même l'encens.

Extraction de la mer: 29/10/2019

Édition limitée: 460 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-marin.

**Fabrication**: Vieillesse pendant 24 mois en fûts de chêne français Ana Sélection et 15 mois de thésaurisation sous-marin.

**Variété**: Viognier.

**Localisation du vignoble**: Zone de La Hoya de Huesca, près de la Sierra Caballera, Pré-Pyrénées à Huesca. Vignoble vieux.

**Zone spécifique**: Ayerbe (Huesca)

**Teneur en alcool**: 15,5% Vol

## OENOLOGUE

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