



Sea Passion N°6

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extraction de la mer : 28/10/2019

Édition limitée : 3.486 unités

Emballage : cartons de 1, 3 ou 6 bouteilles.

Packaging : 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: 15mois de thésaurisation sous-marine.

Ce vin appartient à la mer comme son origine, compte tenu de son système de maturation par trésor sous-marin. Le raisin provient de vignobles situés dans le nord de l'Espagne, élaborés avec un cépage à maturation précoce, typique de la région, ainsi qu'un autre de plus grande maturité phénolique récemment récupéré de l'oubli populaire.

Du fait même de notre processus d'exploitation sous-marine, ce vin est en dehors de toute Appellation d'Origine.

Teneur en alcool : 14,5% Vol

DÉBOUCHER

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

Température de service : 14°C (57.2°F)

DÉGUSTATION

👁️ Examen visuel: rouge cerise intense.

👃 Examen olfactif: arômes profonds et pénétrants. Très fruité : fruits sauvages, cassis, épicé (girofle), cumin.

👄 Examen gustatif: très structuré en bouche, avec des tanins parfaitement mûrs et une finale amère très agréable. En rétronasale, souvenirs de pâtisserie : tarte pomme rôtie, framboise, vanille et noix de coco.

OENOLOGUE

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

