



Sea Soul N°4

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extraction de la mer : 29/10/2019

Édition limitée : 7.682 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: Vieilli pendant 14 mois en fûts français et 15 mois de thésaurisation sous-marine.

Cépage : Syrah 100%

Localisation du vignoble : zone pré-pyrénéenne ; vieux vignoble (plus de 25 ans).

Zone spécifique : Ayerbe (Huesca)

Teneur en alcool : 14% Vol

DÉBOUCHER

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

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

DÉGUSTATION

👁 **Examen visuel** : rouge bordeaux.

👃 **Examen olfactif**: très frais ; maintient le caractère réducteur positif de la variété. Assez floral (notes de rose) et, en même temps, exprime des arômes de fruits frais. Ses arômes toastés et torréfiés ressortent également, même avec des notes de fruits secs. Surtout, la haute expression du nez se distingue par des notes de réglisse et de fèves à la gelée.

👄 **Examen gustatif**: extrême élégance en bouche ; corsé mais, en même temps, faisant preuve de fraîcheur. Une touche de liqueur avec des sensations de forte acidité, très bien intégrée et une finale amère légère et très agréable. La finale de ce vin en rétronasale est longue, dure et ne laisse pas indifférent.

OENOLOGUE

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

