



Sea Soul N° 7

CRUSOE TREASURE

UNDERWATER WINERY



Extraction de la mer : 28/09/2018

Édition limitée : 2.500 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: Elevage 4 mois sur lies et 6 mois de théaurisation sous-marine.

Cépage : Grenache blanc.

Localisation du vignoble : région de Terra Alta (Catalogne); vieilles vignes en verre.

Zone spécifique : Batea

Teneur en alcool : 14,5% Vol.

DÉBOUCHER

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

Température de service : 5°C (41,2°F)

DÉGUSTATION

👁 **Examen visuel** : jaune paille peu intense avec des reflets verdâtres. Propre et très lumineux.

👃 **Examen olfactif**: élégant au nez. Réminiscences minérales de blocs rocheux, de silex, de roche volcanique et de granit. En dessous se trouvent la pêche, l'ananas et la prune. Une fois ouvert dans le verre, des arômes de caramel au miel, de melon mûr et de poire au sirop apparaissent, avec un caractère très agréable et accompagné de notes épicées.

👄 **Examen gustatif**: intense, très dense, corsée, glycérique et soyeuse, avec une acidité très élevée mais bien enveloppée. Très rafraîchissant : avec un caractère citrique et mentholé en rétronasal, la pêche et la prune ressortent. Très structuré en bouche.

OENOLOGUE

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

