



Campesino - Bodegas Burdigala - François Lurton - Toro D.o. - **150cl 2017**

Campesino est élaboré à partir de 100 % de Tinto de Toro. Après la fermentation, ce vin bénéficie d'un élevage de 6 mois en fûts de chêne français. Il se sert idéalement à une température comprise entre 16 et 18°C. Il possède également un bon potentiel de garde et dans une bonne cave, ce vin continuera à se développer pendant 4 à 5 ans.

Bouche : Une attaque juteuse de fruits rouges avec de douces notes florales, de liqueur et un peu de cacao. La finale est ronde et possède une belle longueur.

Nez : Au nez également, nous retrouvons des impressions de fruits rouges, de violettes et une note de vanille très discrète.

Couleur : Rouge rubis profond.

Ce vin s'accorde bien avec : fromages de chèvre, veau, charcuterie et fromages doux



19.6 EUR

Artcode: 00043200

[Vin rouge](#), [Vins](#)

Informations complémentaires

Couleur et type Rouge

Année 2017

| | |
|-------------------|--|
| Bouteille | 75cl |
| Alcool | 14,5% |
| Pays | Espagne |
| Région | Toro D.O. |
| Producteur | Bodega Burdigala – Toro D.O. – François Lurton |
| Raisin | Tinto de toro |
| Goût | Équilibré, Rond - Souple |
| Plats | Charcuterie, Fromages de Chèvre, Fromages doux, Veau |