

## LE CLOS

## Colección Vino

(CE) 1507/2006 del 11/10/2006.

Uso reglamentado en los países de la Unión.



DESCRIPCIÓN	
	Selección de granos medio-finos y medios. Secado natural al aire libre en columna hueca para asegurar una ventilación intensa.
TOSTADO	
	Este procedimiento de Tostado lento "a corazón" aporta un tostado intenso con notas de torrefacción, volumen y tension en la boca.
CONSEJOS	
<u> </u>	ldeal para Pinot Noir y Syrah estructurados. Crianza : 12 - 18 meses.
CUALIDADES	
	Dulzor, volumen intenso, estructura, moka, habas de cacao.
LEGISLACIÓN	
	Producto conforme a la normativa europea