

Tandem

Superficie: 22 hectares

Situation géographique:
À l'extrême nord-ouest d
l'appellation Navarra en Es-
pagne.

À 600 mètres d'altitude.

Géologie du sol: Calcaire

T A N D E M
Camino de Santiago-Navarra

BALTHAZARD

8, Place du Commerce, # 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3
TEL : 514-288-9009
FAX : 514-288-9779
Info@vinsbalthazard.com

*BALTHAZARD sélectionne pour vous ce
qu'il y a de mieux.*

Retrouvez-nous sur le Web :
Vinsbalthazard.com



NAVARRA

T A N D E M²⁰⁰⁵
Camino de Santiago-Navarra



Ars Nova 2007

CIP: 12149161

Prix particuliers: 24,20\$

Prix restaurant: 22,02\$

Encépagement: 52% Tempranillo, 33% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot

Vinification: Fermentation à des températures de 26-27 degrés. Pigeage.
Fermentation maloactique et stabilisation naturelle en cuves bétonnées.

Élevage: 7 mois en barriques de chênes français.

Dégustation: Robe rouge rubis aux reflets violets. Vin de montagne à l'expression
marquée du terroir au nez de baies sauvages noires et rouge. Notes de bleuets,
mûres, réglisse, thym et menthe. Vins frais, plaisant, élégant, surprenant.
À consommer dans les 4 ans.

Ars in Vitro 2010

CIP: 12149136

Prix particuliers: 17,60\$

Prix restaurant: 16,29\$

Encépagement: 90% Tempranillo, 10% Merlot

Vinification: Macération à froid avant la fermentation à des températures de 26-27
degré. Pigeage. Fermentation maloactique et stabilisation naturelle en cuves
bétonnées.

Élevage: Pas de chêne, 24 mois en cuve de béton.

Dégustation: Robe rouge cerise. Vin de montagne à l'expression marquée du
terroir. Minéral, intenses arômes de fruits rouges: fraises, framboises et cerises.
Dans le palais, très long et frais avec un arrière gout de baies. Vin avec une belle
structure.

À consommer dans les 4 ans.