



Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un vrai bijou et toujours un secret de la Rioja

Beschreibung:

Les raisins pour le vin tilo sont récoltés par parcelles dans le vignoble du Monte de Cuzcurrita. Le vin n'est produit que lors d'années exceptionnelles, car les raisins n'atteignent leur pleine maturité que lors de très bonnes années.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre impénétrable, centre noir. Séduisant bouquet de cerises au chocolat et de confiture de mûres. Superbe diversité d'arômes, petites baies noires, herbes méditerranéennes et une jolie touche de barrique rappelant les grains de moka torréfiés et la fève de cacao. Texture concentrée mais ciselée dans la bouche envoûtante, avec une puissance de fruit unique et une omniprésente douceur. Prunes à la cannelle, liqueur de cerise et tabac à pipe parfumé. Il présente d'énormes réserves, avec l'amplitude d'un grand Ribera et la finesse d'un grand Rioja, dont il a sans aucun doute le potentiel.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Castillo de Cuzcurrita
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.