



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:

Pourpre impénétrable du centre jusque sur le disque. Cerises noires juteuses, myrtilles, épices exotiques, violettes et chocolat crémant dans le nez envoûtant aux délicates nuances d'herbes et de tabac à pipe. Baies sauvages, pain d'épices et subtiles notes de bois précieux dans la bouche fondante et flatteuse aux tannins mûrs et impeccablement intégrés, belle douceur d'extrait et délicate acidité. Soyeux, élégant et d'une finesse naturelle jusque dans la longue finale.

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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Espagne
Notation:	Tim Atkin 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.