

## Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza Luis Cañas: à déguster en toutes occasions

#### Beschreibung:

C'est en 1928 que la famille Cañas reconnut le potentiel grandiose du terroir de la Rioja Alavesa – aujourd'hui, les meilleurs Tempranillos, les plus fins et les plus aptes à une longue garde, proviennent tous de cette super appellation de l'Alavesa, au pied de la Sierra Cantabrie. Les Riojas de Luis Cañas sont des classiques légendaires qui jouissent d'une prestigieuse réputation dans le monde entier.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Merveilleux nez aux notes fruitées de cerises noires et de tarte aux prunes, mais également de fève de cacao torréfiée et de tabac à pipe. Des belles notes d'épices toniques suggèrent des biscuits aux noix et du pain aux fruits. La bouche compacte révèle une douce chaleur et une texture fluide. Superbe harmonie de fruits sucrés et de fraîcheur croquante. De subtils arômes toastés de noix de coco râpée et d'amandes caramélisées accompagnent le fruit jusqu'à la finale qui s'achève en douceur. Peut-être le meilleur Crianza du domaine Luis Cañas à ce jour.

#### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

## Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas Luis Cañas Elevage: 12 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2031

Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Garnacha

**Artikelnummer:** 1058520

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa Bodegas Luis Cañas

Herkunft: Espagne

**Notation:** Guía Peñín 91/100, Score 18/20 **Cépage(s):** 95% Tempranillo, 5% Garnacha

A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

**Vol. alcool:** 14.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.