



Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Crianza Luis Cañas: à déguster en toutes occasions

Beschreibung:

La famille Cañas avait décelé dès 1928 l'immense potentiel du terroir de la Rioja Alavesa. Située aux confins de la Sierra Cantabria, la 'super' appellation Alavesa donne aujourd'hui naissance aux Tempranillos de longue garde les plus prestigieux. Avec son regard original sur le terroir, Luis Cañas propose une nouvelle interprétation des vins de la Rioja. Ses vins au style extrêmement moderne jouissent d'un prestige immense dans le monde entier.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Nez gourmand de cerises noires et de tarte aux prunes, de fève de cacao torréfiée et de tabac à pipe sucré. De belles notes d'épices vivifiantes rappellent les biscuits aux noix et le pain aux fruits. Bouche compacte, fluide et d'une agréable chaleur. Superbe harmonie entre douceur de fruit et fraîcheur croquante. Le fruit s'accompagne de subtils arômes toastés de noix de coco râpée et d'amandes caramélisées jusque dans la finale qui s'achève en délicatesse.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2032

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

Artikelnummer: 1058521

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 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.