



## Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Réserve brillante du pionnier de la Rioja Luis Cañas

### **Beschreibung:**

Les vignobles en terrasses et en pente sont protégés des conditions météorologiques extrêmes par la Sierra Cantabria au nord. Dans cette région aux sols argilo-calcaires stériles, de petites parcelles sont cultivées afin de produire des raisins d'excellente qualité. Près de 900 parcelles sont nécessaires pour compléter les quelque 400 hectares de vignes appartenant au domaine ou à la cave, dont certaines ont plus de 100 ans.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre clair aux reflets rouge cerise. Fruits rouges et noirs dans le nez aux notes de baies des bois et de pruneaux secs, sur un soupçon de clous de girofle et de bois de cèdre, ainsi qu'un umami délicatement fumé. En bouche, l'élevage prolongé en barrique apporte douceur et velouté. L'acidité juteuse et les tannins délicats garantissent une grande fluidité. Un poème que l'on pourra déguster avec bon nombre de plats en sauce de la cuisine du monde.

### **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:** Bodegas Luis Cañas

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 95% Tempranillo, 5% Graciano

**Artikelnummer:** 1058617

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

**Herkunft:** Espagne  
**Notation:** Decanter 93/100, Tim Atkin 92/100, Score 18,5/20  
**Cépage(s):** 95% Tempranillo, 5% Graciano  
**A boire:** jusqu'en 2030  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**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.