



2013 Viña El Pison

Rioja DOCa, Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi

Un Rioja légendaire

Description:

Fait partie des vins les plus recherchés de la Rioja. Du virtuose du Tempranillo, Juan Carlos López de Lacalle.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

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

Région: Rioja

Producteur: Artadi

Notation(s): Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 97/100, Guía Peñín 97/100

Elevage: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 1673813

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viña El Pison

Rioja DOCa
Viñedos Lacalle y Laorden
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Guía de Vinos Gourmets 99/10, Parker 97/100,
Guía Peñín 97/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans,
voire plus, peuvent déjà se savourer sur la
jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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
décanner.