



2014 R&G

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta

Un Rioja du maître Michel Rolland

Description:

«Michel Rolland, l'oenologue star de Bordeaux, a réalisé son rêve et, en collaboration avec Javier Galarreta, il propose d'excellents vins espagnols de Rueda, de la Ribera et de la Rioja. Découvrez ici leur monocépage de Tempranillo élevé 12 mois en barrique. Et comme il fallait s'y attendre, ce vin velouté à la douceur délicieuse est passé immédiatement du statut de botte secrète à celui de chouchou du public.» Alexander Lorenz, Gérant, Cellier de Rotkreuz

Note de dégustation:

Grenat intense aux reflets rubis. Les cerises noires et les baies des bois dominent le nez ouvert, sur des nuances prunes à la cannelle, de poires séchées et de chocolat au caramel. Le palais velouté révèle la chaleur typique du Tempranillo, milieu de bouche fluide aux tannins tendres et à l'extrait malté, bel équilibre entre la minéralité de la Rioja et le fruité somptueux du Tempranillo, sur des arômes de cerises noires et de délicates notes de pain d'épices jusque dans la finale veloutée et douce.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Rolland & Galarreta
Notation(s):	Drinks Business 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0746514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

R&G

Rioja DOCa

Michel Rolland & Javier Galarreta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Drinks Business 93/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.