



## 2016 Viña El Pison

Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi (Bio)

Un Rioja légendaire

**Description:**

Il vient juste d'arriver: le Rioja légendaire très convoité, signé Juan Carlos Lopez.

**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:** Viña El Pison (Vinedos Lacalle y Laorden, S.A.)

**Notation(s):** James Suckling 100/100, Parker 99/100, Guía Peñín 98/100

**Elevage:** 10 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Référence:** 1673816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Viña El Pison**

Viñedos Lacalle y Laorden  
Grupo Artadi (Bio)

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** James Suckling 100/100, Parker 99/100, Guía Peñín 98/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 10 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 décanter.