



2016 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Note de dégustation:

Violet impénétrable. Nez complexe de mûres et de myrtilles, avec également du genièvre et de la réglisse. D'une fluidité étonnamment crémeuse avec des tanins ronds et une texture moelleuse, à nouveau des fruits bleus et une légère minéralité, puis aussi des fruits noirs sucrés et du chocolat, tout en finesse.

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):	James Suckling 97/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0718816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 97/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2032
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.