



2016 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

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 99/100, Parker 97/100, Guía Peñín 97/100

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Bio

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: 0718616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 99/100, 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: 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.