



## 2017 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

Du célèbre vigneron et pionnier de la Rioja

### Description:

Plus que quiconque, il a forgé la réputation de la Rioja: Juan Carlos Lopéz de la Calle. Ce vigneron est connu pour son intransigeance en matière de qualité, mais aussi pour son caractère simple et direct et son immense détermination. Depuis un différend avec le consortium, Juan Carlos Lopéz de la Calle a décidé de suivre sa propre route et a réussi à classer ses créations parmi les meilleurs vins haut de gamme. Ce monocépage de Tempranillo du Pays basque est issu des meilleurs vignobles des Bodegas, et porte l'indéniable signature de Juan Carlos.

### Note de dégustation:

Grenat profond du disque jusqu'au centre. Délicieux nez de cerises noires et rouges, de pommes rouges et de prunes épicées. Gourmandes touches de gelée de mûres et de groseilles. La bouche révèle un beau fruité, mais également la minéralité légèrement granuleuse typique d'Artadi. Le milieu de bouche est élégant et équilibré avec une étonnante pression jusque dans la finale compacte et harmonieuse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Artadi
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	1673917

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

Taille: A7 74x105

### **Viñas de Gain**

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**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  
décanner.