



## 2016 Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Une rareté de la Rioja

### Description:

Au cours des dernières années, la famille Forner, initialement originaire du Bordelais, et le célèbre oenologue Michel Rolland ont véritablement redéfini la Rioja. Un parfait exemple de vins de classe mondiale auréolés d'excellentes notes. Produit exclusivement à partir des meilleurs raisins, rigoureusement triés à la main et issus de faibles rendements, puis élevé dans des barriques neuves, le DS porte indéniablement la patte de Michel Rolland.

### 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 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>     | Don Sebastian                             |
| <b>Notation(s):</b>    | Guía Proensa 96/100, Guía Gourmets 94/100 |
| <b>Elevage:</b>        | 15 Mois en Barrique                       |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                            |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                                    |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2035                             |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Tempranillo                          |
| <b>Référence:</b>      | 0633716                                   |

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

Taille: A7 74x105

### **Don Sebastian DS**

Rioja DOCa  
Unión Viti-Vinícola

|                     |                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Espagne                                                                                                                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Guía Proensa 96/100, Guía Gourmets 94/100                                                                                                                   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Tempranillo                                                                                                                                            |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2035                                                                                                                                               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                              |
| <b>Elevage:</b>     | 15 Mois en Barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                      |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |