

2016 Les Terrasses

Priorat DOCa, Alvaro Palacios

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: Priorat

Producteur: Alvaro Palacios

Notation(s): Parker 92–94/100

Elevage: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

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): 60% Garnacha, 40% Samsó (Carignan)

Référence: 0127516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Terrasses

Priorat DOCa
Alvaro Palacios

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 92–94/100
Cépage(s): 60% Garnacha, 40% Samsó (Carignan)
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 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.