



2015 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Le secret d'initiés de la Rioja

Description:

Depuis 1999, l'oenologue Ana Martín travaille chez Cuzcurrita, à qui appartient le château Castillo Cuzcurrita datant du XIVe siècle. Elle a modernisé la Bodega, perfectionnant ainsi l'alliance de la tradition et de la modernité. La vinification est effectuée par gravité. Depuis les vendanges jusqu'à l'emballage des bouteilles dans du papier de soie, le travail est entièrement manuel. Juan Diez del Corral, le gérant, et Ana Martín ont réussi à rendre le domaine célèbre en seulement quelques années.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Gâteau au chocolat et confiture de cerises dans le nez concentré aux touches de gelée de mûres, de pain d'épices et de compote de prunes. Bouche mûre et veloutée aux tannins ronds, texture d'une douceur de miel. C'est un vin complexe et élégant à la fois, tendre jusque dans la finale juteuse aux arômes de liqueur de cerise et de pralinés aux noix.

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:	Castillo de Cuzcurrita
Notation(s):	Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1022115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.