



## 2015 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Un Reserva époustouflant signé Peter Sisseck

### 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>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Hacienda Monasterio
<b>Notation(s):</b>	Tim Atkin 96/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0582415

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

Taille: A7 74x105

### Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO  
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Tim Atkin 96/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 80% Tinto Fino, 20% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 19 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  
décanter.