



2017 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (Bio)

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:	Rioja
Producteur:	Artadi
Notation(s):	Guía Peñín 97/100, Parker 96/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0718617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 97/100, Parker 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
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.