



2017 Viña El Pison

Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi (Bio)

Un chef d'oeuvre très prisé d'Artadi

Description:

Fait partie des vins les plus recherchés de la Rioja. Du virtuose du Tempranillo, Juan Carlos López de Lacalle.

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: Viña El Pison (Vinedos Lacalle y Laorden, S.A.)

Notation(s): Guía Peñín 98/100, James Suckling 98/100, Parker 97+/100

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2042

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 1673817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viña El Pison

Viñedos Lacalle y Laorden
Grupo Artadi (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 98/100, James Suckling 98/100,
Parker 97+/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2042
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
décanter.