



2017 N Crianza

Ribera del Duero DO, Bodegas Baden Numen

Une botte secrète de la Ribera

Description:

C'est en plein coeur des meilleurs terroirs, à Valbuena del Duero, entre les fameuses Bodegas Hacienda Monasterio et Vega Sicilia, que nous avons découvert les petites caves de Baden. Leur nom fait référence à la station thermale voisine du Monasterio de Santa María de Valbuena. Contrairement à ses aïeux, Luis Carlos Niño vinifie lui-même ses vins et, après un élevage de 15 mois en barriques, il laisse le Crianza se bonifier pendant encore un an.

Note de dégustation:

Violet impénétrable aux reflets rouge cerise. Nez gourmand de petites baies noires, de fruits noirs à noyau et de crumble aux fruits. Des notes légèrement épicées de copeaux de noix de coco et de bâton de cannelle complètent un profil aromatique complexe. Une subtile note de barrique, parfaitement intégrée, révèle des notes toastées et maltées. Tendre et soyeux, il coule magnifiquement en bouche. Un vrai Ribera del Duero, d'une belle typicité sans paraître ni trop prégnant ni trop lourd.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Bodegas Baden Numen SL
Notation(s):	Falstaff 91+/100, Score 18/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Tinto Fino
Référence:	0983317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

N Crianza

Ribera del Duero DO
Bodegas Baden Numen

Origine:	Espagne
Notation(s):	Falstaff 91+/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Tinto Fino
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 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.