



2016 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Un Rioja emblématique

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable brillant aux reflets grenat. Délicieux bouquet intensément parfumé de cerises noires, de baies des bois, d'eucalyptus et d'épices exotiques. En bouche, petits fruits noirs, orange sanguine et une pincée de noix de coco râpée. Les prunes à la cannelle se marient joliment aux fleurs sauvages et à la menthe fraîche. Belle interaction entre la texture fine et fluide et les tannins croquants parfaitement intégrés jusque dans la finale aromatique.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Marqués de Murrieta
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 93–94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Guía Peñín 93/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha
Référence:	1022916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 93–94/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100, Guía Peñín 93/100
Cépage(s):	87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.