



2016 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Un Crianza noté 92 points par James Suckling

Description:

La famille Canas avait décelé dès 1928 l'immense potentiel du terroir de la Rioja Alavesa. Située aux confins de la Sierra Cantabria, la «super» appellation Alavesa donne aujourd'hui naissance aux Tempranillos de longue garde les plus prestigieux et les plus complexes. Produits en quantité très limitée à tous les prix, les Riojas de Luis Cañas sont des classiques légendaires mondialement réputés.

Note de dégustation:

Grenat violet dense avec un centre impénétrable. Chocolat et noix de coco au nez, avec également des cerises noires, des prunes sucrées et de légères notes de pain d'épices. La bouche est crémeuse et douce, avec la chaleur typique du Tempranillo et une grande harmonie entre sucre et fraîcheur, milieu de bouche juteux avec beaucoup de fruits primaires rappelant les baies sauvages et les cerises, note toastée de chocolat ainsi que des amandes caramélisées omniprésentes, une texture veloutée et une nuance de cerise sucrée jusqu'à la finale légère.

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:	Luis Cañas
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Guía Peñín 91/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Référence:	1058516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 92/100, Score 18/20, Guía Peñín 91/100
Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Garnacha
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.