



2017 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (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:	Ribera del Duero
Producteur:	Hacienda Monasterio
Notation(s):	Tim Atkin 95/100
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Référence:	0638617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO
Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Tim Atkin 95/100
Cépage(s): 80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Viticulture: Bio
Elevage: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.