



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Hacienda Monasterio
<b>Notation(s):</b>	Tim Atkin 95/100
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
<b>Référence:</b>	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.