



## 2016 Hacienda Monasterio Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Un Reserva époustouflant signé Peter Sisseck

### Note de dégustation:

Rouge grenat intense, impénétrable au centre. Des cerises noires, des prunes et du chocolat amer dans le nez séduisant, avec des touches de biscuits à la cannelle grillés et de pommes cuites au four. Un peu de noix caramélisées, de la confiture de mûres et une délicate note de pain d'épices. Bouche corsée, à la structure légère et à la texture veloutée. Tannins mûrs dans le milieu de bouche intense et agréable chaleur de Tempranillo jusque dans la longue finale persistante.

### 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>	Parker 96/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0582416

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Hacienda Monasterio Reserva**

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Parker 96/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.