



2018 Hacienda Monasterio

(Bio), Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Puissance et finesse en parfaite osmose

Description:

Avec ses vignobles très calcaires, l'Hacienda Monasterio est un des producteurs novateurs les plus en vogue de la Ribera del Duero.

Note de dégustation:

Rouge grenat saturé du centre jusqu'au disque. Des épices exotiques et de délicates notes florales rehaussent le nez de baies noires et de grenade. Frais et nerveux dans la bouche d'une texture très fine avec d'opulents arômes de fruits. Une acidité en filigrane et des tannins précis apportent de l'équilibre au fruit mûr. Encore une fois un magnifique millésime de ce vin culte du Ribera del Duero.

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):	Score 19/20, Parker 94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Référence:	0638618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

(Bio)

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20, Parker 94/100
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 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.