



2016 Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

La fierté de la famille Cañas

Description:

La famille Cañas produit des vins de toutes les catégories et à tous les prix. Néanmoins, tel que son nom l'indique, c'est au Reserva de la Familia qu'elle se consacre corps et âme. Rigoureusement sélectionnés, les raisins utilisés pour ce chef-d'oeuvre sont issus de vignes vieilles de plus de 45 ans. Un très grand Rioja à très petit prix!

Note de dégustation:

Pourpre dense opaque au centre. Arômes fruités de cerise noire et de prune, mais aussi des fèves de cacao torréfiées et de la noix de coco rapée dans le nez captivant. Notes vibrantes d'épices exotiques rappelant le pain d'épices chaud. Compact et direct en bouche, agrémenté d'une douce chaleur avec une texture lisse et veloutée. Fascinante harmonie entre le fruit sucré et la fraîcheur captivante. Les discrètes notes toastées de chocolat amer aux noix, de vanille et d'amandes caramélisées accompagnent le bel extrait de fruit jusqu'à la finale douce et persistante.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Rioja
Producteur:	Luis Cañas
Notation(s):	Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, James Suckling 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Référence:	1081716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección de la Familia

Reserva Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Tim Atkin 91/100, James Suckling 92/100
Cépage(s):	85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.