



## 2018 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi (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>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Artadi
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0718818

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

Taille: A7 74x105

### Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi  
Grupo Artadi (Bio)

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 10 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.