2017 Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Le Rioja pour tous les jours

Description:
C'est en 1928 que la famille Cañas reconnut le potentiel grandiose du terroir de la Rioja Alavesa - aujourd'hui, les meilleurs Tempranillos, les plus fins et les plus aptes à une longue garde, proviennent tous de cette super appellation de l'Alavesa, au pied de la Sierra Cantabrie. Les Riojas de Luis Cañas sont des classiques légendaires qui jouissent d'une prestigieuse réputation dans le monde entier.

Note de dégustation:
Rouge pourpre profond, centre impénétrable. Nez gourmand de cerises noires et de tarte aux prunes, de fève de cacao torréfiée et de tabac à pipe sucré. De belles notes d'épices vivifiantes rappellent les biscuits aux noix et le pain aux fruits. Bouche compacte, fluide et d'une agréable chaleur. Superbe harmonie entre douceur de fruit et fraîcheur croquante. Le fruit s'accompagne de subtils arômes toastés de noix de coco râpée et d'amandes caramélisées jusque dans la finale qui s'achève en délicatesse.

Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Luis Cañas
Notation(s):	Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Référence:	1058517

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Crianza

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 91/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch