



## 2018 Antonio & Antonia

Garnacha Vino tinto varietal CE, Carlos Ruben

Le vin haut de gamme du spécialiste du Grenache

### Description:

Carlos Ruben s'est pris de passion pour le Grenache et a appris à le maîtriser avec brio. Il met d'ailleurs un point d'honneur à le vinifier en monocépage. Après avoir fait ses armes au Nouveau Monde, il a retrouvé sa région d'origine, l'Aragon, au nord-est de l'Espagne, pour exercer son métier en intégrant des influences modernes. Créé en hommage à ses parents décédés, Antonio & Antonia satisfait au goût de nombreux oenophiles: un vin accessible et plein de douceur fruitée.

### Note de dégustation:

Rouge cerise brillant aux reflets pourpres. Sédusant bouquet de cerises Amarena, de baies sauvages et de notes florales. Des notes de pralinés au chocolat et d'épices exotiques accompagnent les nuances de prunes à la cannelle et un subtil parfum de rose. Tendre et généreux en bouche, il dévoile la chaleur du grenache, dans un équilibre entre les tannins veloutés et l'extrait fruité concentré. Élégant et sexy, il invite la gorgée suivante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Producteur:</b>	Carlos Ruben
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, J. Robinson 17/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Garnacha
<b>Référence:</b>	1074418

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

Taille: A7 74x105

### **Antonio & Antonia**

Garnacha Vino tinto varietal CE  
Carlos Ruben

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100, J. Robinson 17/20  
**Cépage(s):** 100% Garnacha  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 6 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.