



2014 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Description:

Marques de Murrieta est un des domaines emblématiques de la Rioja Alta. Les raisins du Gran Reserva proviennent du légendaire vignoble Ygay, situé entre 320 et 486 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Note de dégustation:

Bouquet intense, aux nuances complexes de cerises rouges, de framboises sauvages, d'écorce d'orange sanguine et d'épices exotiques, sur des notes aériennes de fleurs sauvages et d'eucalyptus. La bouche est veloutée et d'un équilibre sans égal. Belle fluidité et fraîcheur vivifiante, tannins croquants et acidité subtilement intégrée.

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:

Marqués de Murrieta

Notation(s):

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20

Elevage:

25 Mois en Foudre

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2036

Cépage(s):

84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta

Référence:

1023014

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	84% Tempranillo, 9% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	25 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.