



2017 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Le vin d'auteur de Vicente Dalmau

Description:

Avec le Dalmau, Marqués de Murrieta offre une interprétation moderne d'un Rioja de haut vol. Produit à partir des meilleurs raisins d'une seule parcelle, ce vin se caractérise par de petits rendements. Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga a été le premier, il y a 20 ans, à imposer de nouvelles exigences de qualité dans la Rioja, Ce vin rend hommage, à juste titre, au pionnier de la nouvelle génération de vigneron.

Note de dégustation:

Pourpre brillant, impénétrable, violet au centre. Nez opulent de cerises noires, de mûres et de myrtilles, sur des notes de sureau et de baies des bois, ainsi qu'une belle touche de café et des épices exotiques. Incroyablement velouté en bouche, avec une texture serrée dans le milieu de bouche puissant. Douceur fruitée envoûtante et tannins parfaitement intégrés, avec des arômes complexes de fruits noirs et des nuances toastées omniprésentes rappelant le chocolat noir aux noix et la fève de cacao. Un Rioja de grande classe, avec du répondant et un excellent potentiel de garde.

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: Marqués de Murrieta

Notation(s): James Suckling 97/100, Decanter 98/100, Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 93–94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100

Elevage: 23 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon

Référence: 1023117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 97/100, Decanter 98/100, Guía de Vinos Gourmets 99/100, Parker 93–94/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100
Cépage(s): 80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 23 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.