



Dalmau

Vertical 3x75cl : 1x 2015,1x 2016,1x2017, 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:

Rouge pourpre impénétrable et brillant avec des reflets violets. Le nez délicieusement fruité révèle des notes de cerises noires, de sureau et de myrtilles, mais également de gelée de baies sauvages, de poivre noir de montagne, de cacao doux-amer et d'épices exotiques. En bouche, il est raffiné mais d'une puissance et d'une concentration indomptables. La texture ciselée et veloutée est soutenue par des tannins parfaitement intégrés et bien mûrs. Tout l'art de Marques de Murrieta se reflète dans l'harmonie parfaite et marque ce Dalmau jusque dans la finale interminable.

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):	Score 19.5/20
Cépage(s):	
Référence:	10231--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dalmau

Vertical 3x75cl : 1x 2015,1x 2016,1x2017

Rioja DOCa

Marqués de Murrieta

Origine: Espagne

Notation(s): Score 19.5/20

Cépage(s):

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
déguster.