

2018 Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa, Bodegas Luis Cañas

Hommage au terroir de la Rioja

Description:
Les Bodegas Luis Cañas détiennent un véritable trésor: la production du Ribagaitas ne représente que deux barriques. Grâce à nos bonnes relations, nous avons pu nous procurer la quasi-totalité des bouteilles de ce millésime que nous vous proposons aujourd'hui. Ce joyau est produit à partir de cépages autochtones, qui sont cultivés sur des parcelles complantées, mais récoltés séparément.

Note de dégustation:
Pourpre brillant aux reflets violets. Nez fascinant de groseilles, de baies noires des bois, de myrtilles et de fruits noirs à noyau, sur des touches de zeste d'orange sanguine, d'amandes grillées, d''abricot et un souffle de pétales de fleurs blanches. En bouche, il est vif et engageant, ample, velouté et d'une puissance concentrée. L'opulence du fruit est portée par une texture douce, qui s'intègre parfaitement aux tannins délicats. L'influence de la viura et de la malvasia est indéniable et apporte fraîcheur, complexité et charme. La tension et la vivacité assurent une belle fluidité, finale longue et complexe, avec un énorme 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:	Luis Cañas
Notation(s):	Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100, James Suckling 93/100
Elevage:	13 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	96% Tempranillo, 4% Viura
Référence:	1138618

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ribagaitas

Rioja DOCa Alavesa
Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	96% Tempranillo, 4% Viura
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	13 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.

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