



2016 Casa Cisca

Yecla DO, Familia Castaño, Bodegas Castaño

Le fleuron de la maison Castaño

Description:

Une rareté absolue, issue de vieilles vignes cultivées sur les meilleures parcelles. Le vignoble de la Bodega Castaño s'étend entre les villes d'Alicante et d'Albacete, en plein cœur de la région viticole de Yecla. Sur ce gigantesque plateau orné de superbes sommets montagneux, les conditions sont idéales pour le cépage Mourvèdre. En effet, les sols argilo-calcaires permettent aux vignes de développer des racines profondes et de produire d'excellents raisins bien charnus.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets rubis. Baies rouges et noires épicées, tarte aux prunes et biscuits à la cannelle dans le nez gourmand, sur des notes de chocolat aux noix et de dattes au lard. A la fois complexe et séduisant. Juteux et velouté en bouche, avec des arômes de myrtilles, de cerises noires, de cannelle et de clou de girofle. Subtile acidité et tannins bien structurés dans le milieu de bouche puissant. De délicates notes d'eucalyptus et de chocolat crémant accompagnent la finale d'une longueur époustouflante.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

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:	Yecla
Producteur:	Castaño
Notation(s):	Guía Peñín 94/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0648216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO
Familia Castaño
Bodegas Castaño

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 94/100
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.