



2019 El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

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: Rioja

Producteur: Artadi

Notation(s):

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 0718619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Carretil

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine: Espagne

Notation(s):

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
déguster.