

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa, Vertical Case Vintage 2012 to 2017

Un grand millésime pour la légendaire Reserva

Description:

Le perfectionniste qu'est Vicente Dalmau Cebrián- Sagarriga recherche sans cesse à améliorer la qualité de ses vins et, ainsi, à dépasser les attentes. Les raisins sont issus de la Rioja Alta, où ils sont cultivés à une altitude comprise entre 320 et 485 mètres. Ce Reserva, alliance unique d'élégance, de complexité, de fraîcheur et d'opulence, a le talent de rehausser tous les repas de fête.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Bouquet intense et harmonieux de cerises noires et rouges, de praliné aux noix et de feuilles d'automne, sur des nuances vaporeuses d'eucalyptus et d'épices exotiques. Une savoureuse note maltée agrémentée la bouche aux arômes de petites baies noires et d'écorces d'orange sanguine. Alternance de fruits mûrs, de pétales de fleurs séchées et de menthe rafraîchissante. La texture délicate se marie sans peine aux tannins fondus et précis, jusque dans la finale parfaite.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Producteur: Marqués de Murrieta

Notation(s): Score 18.5/20

Cépage(s):

Référence: 10229--



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Vertical Case Vintage 2012 to 2017

Origine: Espagne

Notation(s): Score 18.5/20

Cépage(s):

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.