



## 2015 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Superbe Reserva du pionnier de la Rioja Luis Cañas

### Description:

Les vignobles en terrasse à flanc de coteau sont protégés au nord des conditions climatiques extrêmes par la Sierra Cantabria. Des petites parcelles cultivées dans cette région aux sols argilo-calcaires maigres, produisent des raisins d'une excellente qualité. Presque 900 parcelles sont nécessaires pour compléter les quelques 400 hectares des vignes qui appartiennent au domaine et à la cave, dont certaines sont plus que centenaires.

### Note de dégustation:

Pourpre pâle aux reflets rouge cerise. Les petits fruits rouges et noirs dominent le nez de baies des bois et de pruneaux secs, avec des touches épicées rappelant les clous de girofle, le bois de cèdre et un umami discrètement fumé. L'élevage prolongé en barriques apporte une texture tendre et veloutée en bouche. L'acidité juteuse et des tannins discrets garantissent une belle fluidité. Un poème qui accompagnera à merveille de nombreux plats savoureux de la cuisine internationale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Luis Cañas
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	85% Tempranillo, 15% Graciano
<b>Référence:</b>	1058615

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Luis Cañas Reserva**

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** James Suckling 92/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 85% Tempranillo, 15% Graciano  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**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  
décanner.