



2015 Marqués de Murrieta

Gran Reserva, Rioja DOCa

Gran Reserva noté 98 points par Suckling

Description:

Marques de Murrieta est un des domaines emblématiques de la Rioja Alta. Les raisins du Gran Reserva proviennent du légendaire vignoble Ygay, situé entre 320 et 486 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Note de dégustation:

Rouge grenat brillant aux reflets rubis. Bouquet complexe et séduisant aux notes de baies noires, de forêt d'automne, de truffes et de viande fumée, sur des touches de tarte aux cerises, de tabac à pipe et d'épices chaudes. Notes incomparables de cerises rouges et d'écorce d'orange sanguine dans la bouche à la fois puissante, souple et polie, sur des tannins délicats et une discrète acidité.

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):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100
Elevage:	27 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Tempranillo, 9% Graciano, 9% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Référence:	1023015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marqués de Murrieta

Gran Reserva
Rioja DOCa

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 96/100
Cépage(s):	80% Tempranillo, 9% Graciano, 9% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	27 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.