



2018 Yjar

Labastida de Alva, Rioja DOCa, ???Granja Nuestra Señora de Remelluri

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.

Pays d'origine: Espagne

Région: Rioja

Notation(s): James Suckling 100/100

Elevage: 30 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc

Référence: 1136918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yjar

Labastida de Alva

Rioja DOCa

???Granja Nuestra Señora de Remelluri

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 100/100
Cépage(s):	Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Grenache Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
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.