# 2017 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Le secret d’initiés de la Rioja

**Description:**
Depuis 1999, l’oenologue Ana Martín travaille chez Cuzcurrita, à qui appartient le château Castillo Cuzcurrita datant du XIVe siècle. Elle a modernisé la Bodega, perfectionnant ainsi l’alliance de la tradition et de la modernité. La vinification est effectuée par gravité. Depuis les vendanges jusqu’à l’emballage des bouteilles dans du papier de soie, le travail est entièrement manuel. Juan Diez del Corral, le gérant, et Ana Martín ont réussi à rendre le domaine célèbre en seulement quelques années.
**Note de dégustation:**
Rouge pourpre saturé et impénétrable du disque au centre. Nez complexe aux notes de baies noires sauvages, de genièvre et d’épices exotiques chaudes. On retrouve également des nuances gourmandes de confiture de cerises noires, de copeaux de chocolat crémant et de muffin aux myrtilles, sur des touches maltées et un soupçon d’encens. La bouche est tendre et généreuse, avec des tannins parfaitement intégrés. Belle puissance et persistance jusque dans la longue finale.
**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 |
| **Producteur:** | Castillo de Cuzcurrita |
| **Notation(s):** | Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100 |
| **Elevage:** | 24 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2038 |
| **Cépage(s):** | 100% Tempranillo |
| **Référence:** | 1022117 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Espagne |
| **Notation(s):** | Score 19.5/20, Tim Atkin 94/100, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100 |
| **Cépage(s):** | 100% Tempranillo |
| **Apogée:** | jusqu'en 2038 |
| **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 décanter. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch