



## 2016 Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Un Gran Reserva plein d'élégance issu d'un millésime grandiose

### Description:

Les vignobles, pour la plupart de petites parcelles de vieilles vignes, se trouvent au cœur de la Rioja Alavesa, bien protégés par la Sierra Cantabrique. L'altitude élevée et le caractère méridional de la région confèrent aux raisins un profil incomparable. Un terroir qui donne naissance à des vins à parfaite maturité.

### 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>	Guía Peñín 93/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	85% Tempranillo, 15% Graciano
<b>Référence:</b>	1058716

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

Taille: A7 74x105

### **Gran Reserva**

Rioja DOCa  
Bodegas Luis Cañas

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Guía Peñín 93/100  
**Cépage(s):** 85% Tempranillo, 15% Graciano  
**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.