2019 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Un vin d’auteur qui définit de nouveaux critères d’excellence

Description:
Avec le Dalmau, Marqués de Murrieta offre une interprétation moderne d’un Rioja de haut vol. Produit à partir des meilleurs raisins d’une seule parcelle, ce vin se caractérise par de petits rendements. Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga a été le premier, il y a 20 ans, à imposer de nouvelles exigences de qualité dans la Rioja, Ce vin rend hommage, à juste titre, au pionnier de la nouvelle génération de vignerons.
Note de dégustation:
Rouge pourpre impénétrable et brillant avec des reflets violets. Le nez délicieusement fruité révèle des notes de cerises noires, de sureau et de myrtilles, mais également de gelée de baies sauvages, de poivre noir de montagne, de cacao doux-amer et d’épices exotiques. En bouche, il est raffiné mais d’une puissance et d’une concentration indomptables. La texture ciselée et veloutée est soutenue par des tannins parfaitement intégrés et bien mûrs. Tout l’art de Marques de Murrieta se reflète dans l’harmonie parfaite et marque ce Dalmau jusque dans la finale interminable.
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:	Marqués de Murrieta
Notation(s):	Guía Proensa 99/100, Guía Gourmets 99/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 98/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano
Référence:	1023119

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

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 99/100, Guía Gourmets 99/100, James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 98/100
Cépage(s):	86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Graciano
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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