



## 2021 Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Rioja authentique issu de l'élite

### Description:

La famille Forner, originaire du Bordelais, et l'oenologue star Michel Rolland entretiennent de longue date une fructueuse collaboration. Plein de tempérament, le DS est un vin d'auteur qui séduit les foules. Il est également parfait à offrir en cadeau. Ce Rioja authentique est produit à partir des meilleurs raisins de la Rioja Alta, qui sont rigoureusement triés à la main, puis élevé dans des barriques neuves.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets violets et noirs. Séduisant nez ouvert de petites baies noires, de cerise et de cacao doux-amer, sur de délicieuses notes fruitées et d'épices exotiques, ainsi qu'un souffle d'eucalyptus et de romarin. En bouche, il montre toute la force et la concentration de sa jeunesse, mais il surprend également par sa légèreté, une finesse étonnante et une élégance raffinée. L'impressionnante intensité de fruit, associée aux tannins serrés, en feront le compagnon idéal des plats généreux et relevés.

### Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

### 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>	Don Sebastian
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0633721

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

Taille: A7 74x105

### **Don Sebastian DS**

Rioja DOCa  
Unión Viti-Vinícola

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.