



2019 Yjar

Labastida de Alava, Rioja DOC, Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

Une authentique icône de la Rioja

Description:

Le Yjar 2019 est le troisième millésime de ce vin haut de gamme. Les raisins proviennent de 3,8 hectares de vignobles très particuliers de la Granja Nuestra Señora de Remelluri de Telmo Rodriguez, dans les contreforts de la Sierra de Toloño. L'élevage se fait pendant 30 mois dans différentes tailles de barriques et de foudres.

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:

Granja Nuestra Señora de Remelluri

Notation(s):

James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 97/100

Elevage:

30 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten

Référence:

1136919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yjar

Labastida de Alava

Rioja DOC

Nuestra Señora de Los Angeles de Tolono

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 99/100, Score 19/20, Parker 97/100
Cépage(s): Tempranillo, Graciano, Grenache, Mazuelo, Andere Rebsorten
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 30 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.