



2012 Viña El Pison

Rioja DOCa, Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi

Un Rioja d'Artadi produit sur un terroir grandiose

Description:

Fait partie des vins les plus recherchés de la Rioja. Du virtuose du Tempranillo, Juan Carlos López de Lacalle.

Note de dégustation:

Robe pourpre opaque, au milieu rubis violet. Nez profondément complexe, aux doux parfums de noix et de café. En bouche, vigueur et beaucoup de matière; texture veloutée, fondant inimitable du «Pison» et merveilleuse douceur du Tempranillo bien extrait; équilibre impressionnant, jusque dans la finale, entre la jeunesse fougueuse et les fruits primaires gourmands.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

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: Artadi

Notation(s): Score 20/20, Decanter 99/100, Parker 97+/100

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 1673812

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viña El Pison

Rioja DOCa
Viñedos Lacalle y Laorden
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Score 20/20, Decanter 99/100, Parker 97+/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2030
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.