



## 2019 Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

Un grand millésime pour la légendaire Reserva

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Espagne

**Région:** Rioja

**Producteur:** Marqués de Murrieta

**Notation(s):** James Suckling 96/100, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100

**Elevage:** 24 Mois en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2033

**Cépage(s):** 87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta

**Référence:** 1022919

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

Taille: A7 74x105

### Marqués de Murrieta Reserva

Rioja DOCa

|                     |                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Espagne                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 96/100, Tim Atkin 95/100, Guía Peñín 93/100  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 87% Tempranillo, 6% Graciano, 5% Mazuelo, 2% Garnacha Tinta |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2033                                               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                              |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Foudre                                           |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                                                      |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.  |