



2017 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Le Reserva du pionnier de la Rioja, Luis Cañas

Description:

Les vignobles en terrasse à flanc de coteau sont protégés au nord des conditions climatiques extrêmes par la Sierra Cantabria. Des petites parcelles cultivées dans cette région aux sols argilo-calcaires maigres, produisent des raisins d'une excellente qualité. Presque 900 parcelles sont nécessaires pour compléter les quelques 400 hectares des vignes qui appartiennent au domaine et à la cave, dont certaines sont plus que centenaires.

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:	Luis Cañas
Notation(s):	Score 18/20
Vol. alcool:	14.5 %
Référence:	1058617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
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.