



2018 Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Le Janus n'est produit que dans les grandes années

Description:

Un Tempranillo superbe qui présente encore un grand potentiel d'évolution.

Note de dégustation:

Pourpre lumineux, impénétrable du disque jusqu'au centre presque noir. Myrtilles, mûres et cacao amer dans l'incomparable nez aux nuances de pain noir, tabac à pipe et un soupçon de graphite. Dattes au lard, malt et épices exotiques. Attaque volumineuse d'une remarquable concentration. Bouche fluide et souple avec des tannins puissants mais bien intégrés. Grande douceur d'extrait. Biscuits à la cannelle et pralinés aux noix, élégantes notes de barrique. A la fois nerveux et imposant.

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:	Ribera del Duero
Producteur:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Score 20/20, Decanter 96/100
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0429918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO
Bodegas Alejandro Fernández
Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): Score 20/20, Decanter 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2042
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 28 Mois en Barrique
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.