



## 2018 Pesquera Gran Reserva Janus

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

Le Janus n'est produit que dans les grandes années

### 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.

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