



2021 Orben

Rioja DOCa, Bodegas Artevino

De la très prestigieuse région de la Rioja

Description:

Le domaine-boutique Bodegas Orben est considéré comme l'une des caves les plus ambitieuses de la Rioja. La famille basque Antón possède des vignes de tempranillo dans les vignobles les plus élevés de la Rioja Alavesa, dans les environs époustouffants de Laguardia, et a réinterprété cette région avec ses vins. L'Orben est puissant et authentique.

Note de dégustation:

Rouge grenat saturé et brillant du disque jusqu'au centre. Bouquet de cerises noires et baies des bois, sur des notes balsamiques, de bois noble et d'herbes méditerranéennes, ainsi que des touches minérales de calcaire et de graphite. Impressionnante concentration en bouche, baies noires aux multiples facettes, viande séchée, grains de moka torréfiés et biscuits à la noix de coco. L'intensité et la finesse indéniables d'un Rioja, avec une texture veloutée qui révèle peu à peu une complexité laissant présager de l'énorme potentiel.

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:	Bodegas Artevino
Notation(s):	Guía Proensa 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1372021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Orben

Rioja DOCa
Bodegas Artevino

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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
décanner.