



2015 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Puissance et finesse en parfaite osmose

Description:

Ce do-main très réputé de la province espagnole de Valladolid fait partie des précurseurs en vogue de la Ribera del Duero. Son vignoble au sol calcaire s'étend sur plus de 20 000 ha entre Pesquera et Valbuena de Duero. Avec ce quinzième millésime, Peter Sisseck et Carlos del Rio signent un nouveau Ribera d'anthologie conjuguant magnifiquement puissance et finesse.

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:

Hacienda Monasterio

Notation(s):

Parker 94/100

Elevage:

17 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Référence:

0638615

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 94/100
Cépage(s):	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.