



2006 Calvario

Rioja DOCa, Finca Allende

Note de dégustation:

Les vignes ont été plantées en 1945. 90% de tempranillo, 8% de garnacha et 2% de graciano. Nez compact, marqué par la minéralité, beaucoup de noblesse et merveilleusement concentré, genévrier, prune, moka, lavande, thym et une subtile note poivrée. En bouche, il est concentré, juteux, avec une structure serrée, puissant et très persistant. Le plaisir du vin à son meilleur.

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:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): Tempranillo, Garnacha, Graciano

Référence: 1346906

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Calvario

Rioja DOCa
Finca Allende

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	Tempranillo, Garnacha, Graciano
Apogée:	jusqu'en 2032
Elevage:	en Barrique
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.