



2013 Valdeginés

Rioja DOCa, Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Le nouveau millésime de la cuvée Valdeginés séduit, une fois encore, par son élégance et sa finesse exceptionnelles.

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:	Rioja
Producteur:	Artadi
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Guía Gourmets 97/100
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Tempranillo
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0718813075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valdeginés

Rioja DOCa
Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Guía Gourmets 97/100
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 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.