



2014 Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

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 96/100, James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Tim Atkin 94/100

Elaboration: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0718814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valdeginés

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 96/100, James Suckling 96/100, Parker 91-93/100, Tim Atkin 94/100
Traubensorte(en):	100% Tempranillo
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	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 décanter.