



2014 Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi, Grupo Artadi

Du célèbre vigneron et pionnier de la Rioja

Description:

Plus que quiconque, il a forgé la réputation de la Rioja: Juan Carlos Lopéz de la Calle. Ce vigneron est connu pour son intransigeance en matière de qualité, mais aussi pour son caractère simple et direct et son immense détermination. Depuis un différend avec le consortium, Juan Carlos Lopéz de la Calle a décidé de suivre sa propre route et a réussi à classer ses créations parmi les meilleurs vins haut de gamme. Ce monocépage de Tempranillo du Pays basque est issu des meilleurs vignobles des Bodegas, et porte l'indéniable signature de Juan Carlos.

Note de dégustation:

Violet-noir saturé au centre opaque. Le nez encore jeune mais déjà complexe révèle un énorme potentiel, avec des parfums de compote de prunes, de poires au vin rouge, de mûres et de réglisse. La minéralité typique d'Artadi souligne le palais velouté où dominent les saveurs de mûres; belle texture et légère astringence dans le milieu de bouche moelleux, puissance continue de petits fruits bleus et notes de chocolat aux noix, de prunes à la cannelle et de compote de myrtille, belle complexité jusque dans la finale encore jeune. A décanter s'il est bu jeune.

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 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100

Élevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 1673914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viñas de Gain

Bodegas y Viñedos Artadi
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 94/100, Parker 91+/100, Score 18/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2026
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 décanter.