



2010 Viña El Pison

Rioja DOCa, Viñedos Lacalle y Laorden, Grupo Artadi

Vendangé sur la Viña El Pison

Description:

Fait partie des vins les plus recherchés de la Rioja. Du virtuose du Tempranillo, Juan Carlos López de Lacalle.

Note de dégustation:

Dotée d'un sol calcaire et sablonneux, orientée sud-est, elle est protégée par une barrière pierreuse naturelle.

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):	Parker 98/100, Guía Peñín 96/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1673810

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viña El Pison

Rioja DOCa
Viñedos Lacalle y Laorden
Grupo Artadi

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 98/100, Guía Peñín 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.