

2015 Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

92 points Parker à un prix sensationnel

Description:
Sous l'impulsion de la famille Castaño, la petite région de Yecla, dans le sud-est de l'Espagne, a acquis une notoriété internationale. Les Castaño ont été lespremiers à mettre en place une démarche qualitative en produisant des vins remarquables à partir du puissant cépage Mourvèdre. La cuvée Solanera est souventdistinguée pour son exceptionnel rapport qualité-prix dans les classements internationaux. Les raisins à l'origine de ce vin proviennent de vignes très âgées,parfois centenaires, qui ont unrendement faible et produisent une très belle qualité.
Note de dégustation:
Grenat profond, brillant au centre. Nez enivrant de mûres, pralines de nougat et jus de cerise, avec des arrière notes voluptueuses de mousse de prune et de réglisse et une délicate touche de violette. La bouche est racée avec des tannins mûrs. Des arômes de poivre noir de montagne, de chocolat aux noix et tabac à pipe parfumé accompagnent l'interminable finale. Une magnifique valeur de Yecla !
Accompagne idéale:
Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Yecla
Producteur:	Castaño
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
Référence:	1664015

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Solanera Viñas Viejas

Yecla DO
Bodegas Castaño

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch