



LAN D-12 2014

Octava Edición Rioja DOPa

Espagne > Rioja

Garde :
6 - 8 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Tempranillo

Notes de dégustation

Robe : Très foncée, presque noire.

Nez : Aux arômes de fruits rouges et noirs très concentrés, surtout la mûre et la framboise, soutenus par des notes boisées, épicées et de torréfaction.

Palais : Puissant et d'une structure tannique massive. La bouche, très fruitée, déploie beaucoup de fraîcheur et de finesse. C'est un vin moderne, doté d'une bonne acidité et qui se termine par une finale de grande classe !

Accords mets-vin

Carpaccio de bœuf ou de gibier, viandes rouges racées, gibier à poil ou à plume, fromages à pâte molle ou mi-dure.

Terroir

Les raisins de cette cuvée sont cultivés dans un vignoble de trois parcelles vieilles de plus de 15 ans, se situant dans les régions de Villalba et Fonzaleche.

Vinification

Fermentation alcoolique en cuves inox, élevage de 10 mois, 65% en barriques de chêne américain et 35% en barriques de chêne français.