



Culmen de LAN Reserva 2011

Rioja DOPa

Espagne > Rioja

Garde :
5 - 20 ans

% Vol :
14.30°



Distinctions

Wine Spectator - 92/100 - June 2017



Cépage(s) :

Tempranillo (85%), Graciano (15%)

Note de dégustation

Robe : D'un rouge cerise opaque.

Nez : Aux arômes de fruits très mûrs presque liquoreux avec des notes balsamiques, minérales, de viennoiseries et d'épices.

Palais : Suave, bien enveloppé avec une jolie palette de tannins mûrs, une belle acidité, une structure étonnante et d'élégantes notes boisées.

Accords mets-vin

Terrine de gibier, risotto aux truffes blanches, spaghetti au pesto, racks d'agneau, livarot, munster. Un vin qui se boit entre amis pour accompagner une soirée.

Terroir

Sur des terrasses de la Rioja Alavesa principalement constituées de calcaire d'argile rouge et parsemées de dépôts d'alluvions jaunes.

Vinification

Fermentation en barriques neuves de chêne français.