



2016 Dalmau

Rioja DOCa, Marqués de Murrieta

Le vin d'auteur de Vicente Dalmau

Description:

Dalmau est l'interprétation moderne d'un Rioja de haut vol. Produit à partir des meilleurs raisins d'une seule parcelle, ce vin se caractérise par de petits rendements. Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga a été le premier, il y a 20 ans, à imposer de nouvelles exigences de qualité dans la Rioja, où il est devenu le pionnier d'une nouvelle génération de vigneron. Ce vin qui porte son nom est un hommage bien mérité.

Note de dégustation:

Violet impénétrable, noir au centre. Une séduisante note toastée de café accompagne le nez concentré de cerises noires et de pruneaux, avec également de la gelée de mûres et du sureau noir. Texture veloutée au palais puissant, chaleur incomparable du Tempranillo et douceur envoûtante dans le milieu de bouche marqué par la prune, tannins parfaitement intégrés, beaucoup de classe, fruits noirs sous différentes formes et arômes de torréfaction omniprésents rappelant le chocolat aux noix et le pain d'épices, énormes réserves et finesse tout à la fois.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Marqués de Murrieta

Notation(s): Guía de Vinos Gourmets 98/100, Guía Peñín 96/100, Guía Proensa 97/100, Parker 94–95/100, Score 19.5/20

Elevage: 23 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 82% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano

Référence: 1023116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dalmau

Rioja DOCa
Marqués de Murrieta

Origine: Espagne
Notation(s): Guía de Vinos Gourmets 98/100, Guía Peñín 96/100, Guía Proensa 97/100, Parker 94–95/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 82% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 3% Graciano
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 23 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.