



## 2017 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

La valeur sûre de la Bodega

### Description:

Le Señorío de Cuzcurrita assemble des raisins de Tempranillo issus de vieux coteaux de l'enceinte fortifiée du château, et d'autres issus de parcelles voisines. La typicité des terroirs confère au vin une expression complexe. Les raisins sont vendangés à la main, puis les baies font l'objet d'une sélection rigoureuse. Le domaine est devenu célèbre en seulement quelques années, surtout parce qu'ici, les exigences de qualité commencent là où s'arrêtent celles des autres.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre violet. Cerises noires juteuses, confiture de framboises et biscuits au chocolat noir dans le nez fascinant aux nuances d'eucalyptus et de tabac à pipe. Gelée de baies des bois, pain d'épices et légères notes de bois noble. Bouche flatteuse et fondante, tannins mûrs et subtils, belle douceur. Très élégant, il reste soyeux jusque dans la finale persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Rioja
<b>Producteur:</b>	Castillo de Cuzcurrita
<b>Notation(s):</b>	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	1022017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.