



## 2019 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Derrière les vieilles pierres, des méthodes modernes

### Description:

Les raisins de Tempranillo pour le Señorío de Cuzcurrita sont issus de vieilles vignes cultivées dans l'enceinte du château. La célèbre œnologue Ana Martín est très attachée à l'alliance de la modernité et de la tradition. Les grappes sont vendangées 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:

Rouge pourpre saturé du disque au centre. Cerises noires juteuses, coulis de framboise et cacao légèrement amer dans l'agréable nez aux touches d'eucalyptus et de tabac à pipe blond, ainsi que des notes de grenade, de macaron à la noix de coco, de pain d'épices et de bois précieux. La bouche est fluide, avec des arômes de fruits frais et une texture flatteuse. Tannins mûrs et discrets, jolie douceur d'extrait.

### 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 94/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	1022019

## 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 94/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 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.