



## 2009 Dehesa La Granja 14

VT Castilla y León, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Cette rareté est soigneusement élevée dans les caves fraîches du domaine pendant au ans

**Note de dégustation:**

Grenat intense avec des reflets rubis. Pain d'épices et fruits secs dans le nez complexe, puis du gâteau aux prunes, du tabac sucré et du chocolat aux raisins secs. Attaque veloutée avec un équilibre agréable entre fraîcheur, tannins et la douceur de l'extrait, à nouveau des prunes et des groseilles, plein de finesse et séduisant, maintenant aussi du pain aux fruits et des poires séchées, légèrement collante.

**Accompagne idéale:**

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

**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>	Castilla-León
<b>Producteur:</b>	Familia Fernández Rivera
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0733209

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

Taille: A7 74x105

### **Dehesa La Granja 14**

VT Castilla y León  
Familia Fernández Rivera  
Grupo Pesquera

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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  
déguster.