



2018 Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Le Reserva du pionnier de la Rioja, Luis Cañas

Note de dégustation:

Pourpre clair aux reflets rouge cerise. Fruits rouges et noirs dans le nez aux notes de baies des bois et de pruneaux secs, sur un soupçon de clous de girofle et de bois de cèdre, ainsi qu'un umami délicatement fumé. En bouche, l'élevage prolongé en barrique apporte douceur et velouté. L'acidité juteuse et les tannins délicats garantissent une grande fluidité. Un poème que l'on pourra déguster avec bon nombre de plats en sauce de la cuisine du monde.

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:	Luis Cañas
Notation(s):	James Suckling 91/100, Guía Peñín 91/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Référence:	1058618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Luis Cañas Reserva

Rioja DOCa

Bodegas Luis Cañas

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 91/100, Guía Peñín 91/100
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Graciano
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 décanner.