



ESPAGNE RIOJA " 10 ANOS DESPUÉS
" 2012 VALENCISO (TEMPRANILLO
100%)

Pays : Espagne
Région : Rioja
Sous région :
Cépage(s) : Tempranillo 100%

Note de dégustation :

D'une magnifique robe grenat soutenue, ce vin possède un nez splendide aux multiples arômes. A la fois fruité et épicé, il associe avec classe des arômes finement boisé (réglisse) et des touches de fleurs séchées. En bouche, ce grand vin puissant et structuré est aujourd'hui très doux dans ses tannins et son équilibre notamment grâce à l'élevage prolongé dont il a pleinement profité. Une bouteille déjà très aboutie qui ravira les esthètes du vin les plus exigeant.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 18 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Agneau ou canard confit, parmentier de boeuf à la truffe, civet de biche.
Chaource truffé,

Commentaires du sommelier :

Mis en bouteille dix ans après sa récolte, ce vin hors du temps est le résultat de longues années de patience et d'un savoir faire d'exception. Provenant de la Rioja Alta et issu uniquement de Tempranillo, il est vinifié d'abord dans des cuves en ciment avant un élevage de près de 4 ans en fûts de chêne du Caucase. En dégustation, cette cuvée produite en quantité très limitée révèle un grand vin harmonieux, complexe, savoureux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

