



# Rioja Crianza La Montesa

DOC Rioja, Alvaro Palacios, 2015

750 ml

**CHF 19.80**

N° Art. 37024715

Voici un vin qui a déjà conquis le cœur de nombreux amateurs de vin, et qui continue à en conquérir de nouveaux. Combiné à la cuisine, il est (presque) un passe-partout. Avec ses tanins délicats et arrondis et sa fraîcheur juteuse, c'est un compagnon de table élégant et versatile. L'élevage en barrique soutient déceimment son aromatique avec des notes de moka, de chocolat au lait et de pain d'épices. En bouche dominant des arômes intenses de fruits mûrs comme la prune et les fruits noirs.

Origine:	<b>Espagne / Rioja</b>
Cépage:	<b>Garnacha, Tempranillo</b>
Maturité:	<b>2 à 6 ans</b>
Température:	<b>16 à 18 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Apéro riche, Coq au vin, Poulet croustillant au four, Crevettes géantes, langoustes grillées, Paella</b>
Vinification:	<b>Fermentation spontanée par les levures i, Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en cuve inox, Remontage</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte, Vendanges triées (manuellement)</b>
Élevage:	<b>En barriques neuves, En barriques usagées</b>
Mise en bouteille:	<b>Pas de filtration</b>
Durée de l'élevage:	<b>12 mois</b>
Volume:	<b>14.0 %</b>
Parker:	<b>92+</b>
Wine Spectator:	<b>92</b>

# BAUR *au* LAC *Vins*

---



Végan

# BAUR *au LAC* Vins

---

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Tanin



#### Corps



#### Longueur en bouche

