

BARON DE LEY

Baron de Ley, Finca
Monasterio Rioja DOCa
2020

42,75\$

* Prix de détail suggéré



 Biologique  Durable

	Code produit	15061762
	Prix licencié	37.18\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	Vallée de l'Ebre
	Sous-région	Rioja
	Qualité	Joven
	Cépage(s)	Tempranillo 85 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 15 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est en 1985 à Mendavia que Barón de Ley s'installe dans un ancien monastère, dans la région navarraise de la DOCa Rioja. La cave s'est positionnée comme spécialiste en vins de longue garde grâce à ses Reservas et Grandes Reservas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un arôme complexe et intense de compote de mûres, de réglisse et de chêne balsamique, avec des notes subtiles d'épices, de torréfaction et de nuances lactées. En bouche, il est frais, droit et structuré. Il est le compagnon idéal pour les steaks de bœuf, les ragoûts et le gibier,

NOTES SUR LE PRODUIT

Nos vins rouges tirent leur structure et leur complexité des raisins cultivés autour du monastère bénédictin du XVI^e siècle depuis 1985, grâce au climat méditerranéen et aux sols de graves calcaires.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont triés à la main, vinifiés dans de petites cuves en acier inoxydable, puis élevés dans les caves du monastère, héritage de l'ordre bénédictin qui nomme notre vin emblématique.

