

BARON DE LEY

Baron de Ley Reserva Magnum 2016

42,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13760631
	Prix licencié	36.87\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	La Rioja
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 ans

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

Robe rouge rubis. Le bouquet arbore un fort caractère fruité, mêlé à des arômes issus de l'élevage, ainsi qu'à des notes de coco, de caramel anglais et des parfums attrayants de garrigue. L'attaque puissante fait place à une sensation de volume et d'onctuosité qui débouche sur une finale persistante. Accompagne parfaitement l'agneau rôti, côtelettes d'agneau et hachis parmentier. Servir entre 16 à 18°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Âge moyen des vignes : 25 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

