

BARON DE LEY

Baron de Ley Reserva 2018

16,55\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	11067737
	Prix licencié	14.37\$
	Conditionnement	12x500ml
	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 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0,47
	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 navarroise 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

