DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Reserva "Sélection spéciale DIVO"

Rioja DOCa
Fincas de Landaluce

Région : Rioja, Espagne.

Appellation : Rioja DOCa.

Domaine : Fincas de Landaluce.

Cépages : 100% Tempranillo

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2034

Robe : cerise noire, brillante.

Nez : arômes profonds de fruits noirs, mûre, pruneau, mais aussi de cerise rouge, et des notes d'élevage, qui soutiennent le fruit mais ne le dominent pas, telles que fumée, cuir neuf, tabac doux, et une pointe de vanille.

Bouche : expressive, à l'acidité juteuse et aux tannins denses, encore légèrement asséchants mais au grain fin, qui demandent seulement un bon passage en carafe et un accord adapté. Beau mélange de fruits frais et de vanille crémeuse, moka, et des notes minérales de pierres concassées. Menthe et aneth dans une longue finale fraîche et intense.

Conclusion : une Reserva avec beaucoup de fruit, qui équilibre parfaitement le bois, avec profondeur et texture !

Service : servir à 16°C. Gigot d'agneau au four, bol de lentilles beluga et patates douces rôties au harissa, légumes d'été grillés et tartines à l'Idiazabal.

Landaluce est installé sur le terroir de la Rioja Alavesa, entre l'Èbre et la Sierra de Cantabria.
L'altitude des vignes et la brise nocturne garantissent une belle fraîcheur à cette Reserva issue de vignes d'environ 70 ans et élevée 12 mois en barriques de chêne français et américain.

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91072 75 2019 **Prix membre :** 18.60

Prix catalogue : 20.70