DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Graciano

Rioja DOCa
Fincas de Landaluce

Région : Rioja, Espagne.

Appellation : Rioja DOCa.

Domaine : Fincas de Landaluce.

Cépages : 100% Graciano

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2029

Distinctions : Wine Advocate: 92/100
James Suckling: 92/100

Robe : pourpre foncé.

Nez : arômes élégant après un passage en carafe, sur des notes de cassis, cerise noire juteuse, violette, poivre noir fraîchement concassé, cuir, café moulu et cacao amer.

Bouche : frais, juteux, avec des tannins présents mais très fins, des saveurs de baies noires, de violette, des notes mentholées et d'écorce jusqu'à une finale persistante sur des notes balsamiques.

Conclusion : tout le charme du Graciano !

Service : carafer et servir à 16°C. Pâtes aux tomates séchées, navarin d'agneau, côte de boeuf au thym frais.

Ce cépage, connu en Rioja pour apporter de la « grâce » aux assemblages, s'en sort aussi très bien tout seul ! Des vignes d'altitude et un élevage bien maîtrisé permettent à Landaluce de proposer un Graciano particulièrement élégant.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91082 75 2019 **Prix membre :** 17.00

Prix catalogue : 18.90