



Egomei, 2018

Rioja DOCa Egomei

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Tempranillo, Graciano

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Ce vin riche à la robe grenat impressionne par ses arômes intenses de mûre, de cassis et de groseille. Des notes de cacao et de vanille lui confèrent une douceur alléchante, tandis qu'un soupçon de clou de girofle et de réglisse ajoute une agréable touche épicée. Avec sa belle fraîcheur, ses tannins vifs et sa texture souple, il possède un corps ample et incroyablement harmonieux. Sa finale persistante prolonge le ravissement qu'offre la dégustation de ce vin merveilleux.

Type de vin



Les fruités



Les persistants

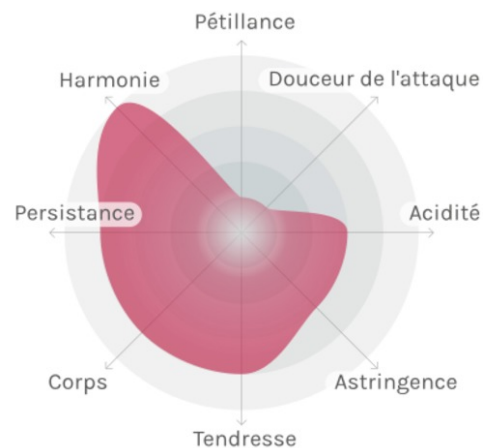


Les riches

Producteur/Marque

Egomei

La cave d'Egomei est un lieu de pur plaisir. Sur 120 hectares dans le village d'Alfaro, une nature à couper le souffle. La cave est située dans la Rioja Oriental (anciennement Rioja Baja). Depuis 1975, les vignobles sont cultivés avec grand soin; dès le début, l'objectif est d'obtenir la plus haute qualité pour les vins issus des raisins Tempranillo et Graciano dans des vignobles individuels sélectionnés. Le plus grand savoir-faire est également au centre de la cave d'Egomei. Le vin est élevé en fûts de chêne français de l'Allier et dans de petites cuves jusqu'à ce que l'équilibre et la profondeur parfaits soient atteints.



Accords mets-vin



Boeuf avec sauce claire



Agneau avec sauce foncée