



Egomei, 2017

Rioja DOCa Egomei Alma

Pays
Espagne

Région
La Rioja

Cépages
Tempranillo, Graciano

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

Caractère

Un vin rouge grenat, frais, avec un bouquet intense de mûre, de cassis, de fruits séchés ainsi que de cerise et de prune, complété par des arômes de chocolat, de café, de clou de girofle et de poivre. Une agréable douceur à l'attaque, des tannins juteux et un corps très souple, lisse et harmonieux ainsi qu'une longue finale font de ce vin une expérience gustative parfaite.

Type de vin



Les persistants

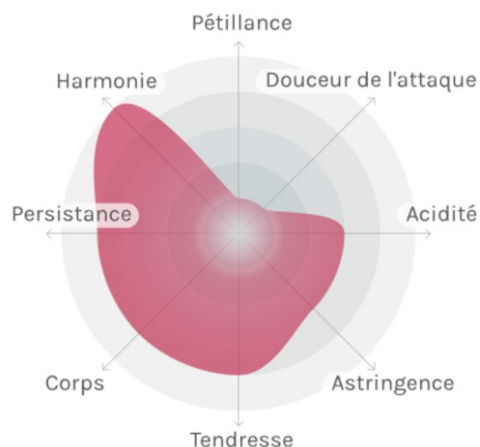


Les riches

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



Viande de boeuf avec sauce foncée



Curry