



## Egomei, 2020

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  
14.5%

### Caractère

Ce vin riche à la robe rouge grenat séduit avec des arômes puissants de mûre, de cassis et de groseille, auxquels s'ajoutent des notes de cacao et de vanille ainsi qu'un soupçon de girofle et de réglisse. Le palais est ravi par une belle fraîcheur, des tannins vivaces ainsi qu'un corps très souple, ample et incroyablement harmonieux. Le plaisir est complété par une finale longue et persistante.

### Type de vin



Les fruités



Les persistants

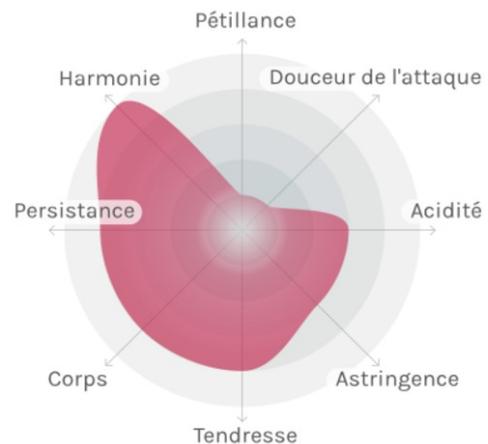


Les riches

### 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