

BERONIA GRACIANO

Vinification et vieillissement

Les raisins sont sélectionnés et macérés à froid, puis fermentés en cuve afin d'en extraire un maximum de couleur et de tannins. Le vin vieillit quatre mois en fut de chêne français jusqu'à l'obtention d'un équilibre parfait entre le fruit et le bois.

Caractéristiques

D'une couleur rouge profond et intense avec des reflets violets. Le nez est floral, avec des notes de chocolat, de menthe et de bois épicé. La bouche est fraîche, ample et charnue, avec une acidité bien équilibrée. En vieillissant, il s'enrichit d'arômes balsamiques et notamment de notes d'anis, de menthe fraîche ou encore de réglisse.

Accords mets et vins

Excellent avec des grillades de bœuf sauce aux poivres, du porc braisé, un lapin à la moutarde et des fromages relevés.



Producteur

Gonzalez Byass

Catégorie

Cépages

100 % Graciano

Pays / région

Espagne, Rioja

Appellation

Rioja (DOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,0 %

Température de service

14°C

Disponible dans ces provinces

- Québec