

# Luzon Crianza

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	50 % Monastrell, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Tempranillo, 10 % Merlot
<b>Appellation</b>	Jumilla (DO)
<b>Producteur</b>	Bodegas Luzon
<b>Pays</b>	Espagne
<b>Région</b>	Murcia
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	14,5 %
<b>Température de service</b>	16-18 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Vinification et vieillissement

La fermentation varie entre 6 et 8 jours à une température n'excédant pas 28/30 °C. Le jus macère sur la peau de 5 à 10 jours. Le vieillissement s'effectue 12 mois dans des barriques de chêne américain et français.

## Caractéristiques

Robe cerise intense et grenat sur le bord du verre. Le nez est intense aux arômes de fruits rouges et noirs. Balsamique, herbes méditerranéennes (romarin, ciste...). Le palais est délicat et élégant. Les tanins sont doux et généreux. Saveurs épicées, torréfaction foncée, cannelle et vanille.

## Accords mets et vins

Viandes mijotées en sauce, ragout de veau, rôti d'épaule de chevreau, agneau rôti, dinde rôtie, riz et plats en cocotte avec viandes. Les poissons tels la lotte, les pavés de morue ou thon, fromage de chèvre et les fromages affinés.

## Autres informations

La température idéale pour ce vin doit être entre 16 et 18 °C. S'il est conservé, la température doit être constante à 17°C, éviter les variations de température qui en affecteraient la qualité.

## Code produit

Québec : 12662044

