

# LA RIOJA ALTA

Gran Reserva 890 2005

**308,00\$**

\* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	121
\$	Prix licencié	267.88\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
📍	Région	La Rioja
🏆	Qualité	Gran reserva
🍇	Cépage(s)	Tempranillo 95 %
🍇	Cépage(s)	Mazuelo 2 %
🍇	Cépage(s)	Graciano 3 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🌈	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	6.1
🔒	Fermeture	Liège

## INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée à Haro, dans la Rioja Alta, en 1890, La Rioja Alta S.A. possède 4 domaines en Espagne, dont celui qui porte son nom. Le groupe détient également Torre de Oña au cœur de la Rioja Alavesa, Lagar de Cervera à Rias Baixas et Áster à Ribera del Duero. Les domaines appartenant à La Rioja Alta S.A. misent sur l'équilibre entre la tradition et la modernisation en ce qui a trait à la vinification, la gestion des vignobles et les installations.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis avec un bord brique naissant. Arôme classique. Intense, avec des notes de cuir séché, de prunes et de raisins secs compotés, de tabac et d'épices douces, de vanille et de chocolat noir. Bouche élégante, mature et complexe. Structure remarquable et acidité bien équilibrée avec des tanins soyeux. Il se distingue par son bouquet classique de Rioja, grand, complexe et rond, avec une finale élégante.

## NOTES SUR LE PRODUIT

Délicieux avec un bœuf braisé, les ragoûts de viande.  
À essayer également avec les desserts chocolatés, un vrai régal!

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Tempranillo (95%) et Mazuelo (2%) provenant des vignobles appartenant au domaine à Briñas, Labastida et Villalba et Graciano (3%) provenant de notre vignoble de Montecillo. Après un égrappage et un roulage en cuve, le vin est fermenté en cuve sous bière, puis assemblé avec les meilleurs lots de vinification.

**MARC CHIANDUSSI**  
(514) 512-8333  
marc.chiandussi@royplus.co

**STÉPHANIE GOUIN**  
(450) 675-8557  
stephanie.gouin@royplus.co

**PASCAL BROUILLARD**  
(514) 242-7097  
pascal.brouillard@royplus.co

**STÉPHANE MATTE**  
(418) 558-1019  
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN BELLEVILLE**  
(418) 575-3206  
info@royplus.co

**MARGUERITE AGHABY**  
(514) 722-4066  
info@royplus.co

ils ont été élevés pendant 6 ans avec

10 soutirages traditionnels. Pendant cette période, nous avons effectué de nouvelles sélections, de sorte qu'il n'y avait que 199 b...



**- 98 Points -**  
James Suckling

**- 94 Points -**  
Wine and Spirits Magazine

**MARC CHIANDUSSI**  
(514) 512-8333  
marc.chiandussi@royplus.co

**STÉPHANIE GOUIN**  
(450) 675-8557  
stephanie.gouin@royplus.co

**PASCAL BROUILLARD**  
(514) 242-7097  
pascal.brouillard@royplus.co

**STÉPHANE MATTE**  
(418) 558-1019  
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN BELLEVILLE**  
(418) 575-3206  
info@royplus.co

**MARGUERITE AGHABY**  
(514) 722-4066  
info@royplus.co