

Coto Mayor Reserva Rioja DOCa

Complexe - harmonieux - élégant



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Rioja	Cépage
Producteur El Coto de Rioja	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 15821720
Culinaire bœuf grillé, gigot d'agneau, gibier braisé, tapas, ragoûts copieux	Élevage

À PROPOS DU VIN

La gamme Reserva Coto Mayor d'El Coto de Rioja se caractérise par des vins au profil d'origine clair, à la structure élégante et au grand plaisir de dégustation. Elle allie la tradition de la Rioja DOCa à un style moderne et accessible — fruité, équilibré, avec une délicate touche boisée due à un élevage prolongé en fût. Les raisins proviennent de parcelles soigneusement sélectionnées, notamment de la renommée Rioja Alavesa et du domaine Los Almendros. Une vendange minutieuse et une vinification ciblée donnent naissance à des Reservas expressifs, complexes et équilibrés. Coto Mayor Reserva séduit par ses fruits nets, ses notes épicées élégantes et sa longue persistance en bouche — idéal pour les amateurs et connaisseurs de Rioja.

bœuf grillé, gigot d'agneau, gibier braisé, tapas, ragoûts copieux

DESCRIPTION

Couleur

Rouge rubis profond avec des reflets légèrement brique.

Aromatique

Arômes prononcés de fruits rouges mûrs et de fruits noirs comme la cerise et la prune cuite, complétés par des notes de vanille, d'épices, de cuir et de tabac.

Corps

Sec, avec une acidité équilibrée et fraîche, des tanins fins, bien intégrés et bien structurés, ainsi qu'une belle rondeur en bouche. Les arômes reflètent le nez — fruits noirs mûrs, vanille et épices. Le vin présente une bonne structure et complexité. Finale de longueur moyenne.

Impression générale

Un Reserva soigneusement vinifié, complexe, équilibré et doté d'un bon potentiel de garde.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch