



NICO 2016

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

Nico est fruité, ample et élégant. Le nez est riche de baies rouges et noires, de fruits secs et d'épices, comme la noix de muscade, la cannelle et le curry. On décèle aussi des notes balsamiques et une pointe de bois de santal et de chêne. Puissant et épicé en bouche, il dispose de tannins bien fondus. On peut également identifier une saveur de groseilles. La finale est agréablement fraîche avec des notes minérales.

Producteur Bodegas de la Marquesa

Type d'article Vin rouge Pays Espagne Région Rioja Appellation **DOCa** Millésime 2016 Format 75 cl Alcool 14.5 % 16° - 18° Température de

consommation

Conservation jusqu'en 2026

Cépages Tempranillo, Graciano Information sur les Contient des sulfites

allergies

Numéro d'article 303466

Accord mets et vins Plats mijotés, Grillades, Bœuf

Avis James Suckling 91/100

Vinification

Fermenté avec des levures indigènes, puis élevé en barriques pendant 21 mois.

Histoire

Nico by Valserrano est une sélection des meilleures parcelles du domaine. Il a été nommé ainsi en l'honneur du fils de l'Snologue Jaime de Simón, Nicolás, qui est le premier représentant de la sixième génération de cette bodega.



