



## Artadi San Lazaro 2018

CHF 93.00 | 10 cl = CHF 12.40

D'une profondeur de 80 à 100 cm environ, le sol pauvre et compact de la petite parcelle de 3,6 hectares est composé d'argile et de calcaire. En conséquence, les racines des ceps sont elles aussi délicates et compactes. Ici, les fruits s'épanouissent pour donner naissance à des vins intenses caractérisés par leur grande ampleur, leurs arômes minéraux et leurs tannins ronds et denses.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Bodegas y Viñedos Artadi                      |
| Type d'article                | Vin rouge                                     |
| Pays                          | Espagne                                       |
| Région                        | Álava   |
| Millésime                     | 2018  |
| Format                        | 75 cl   |
| Alcool                        | 14.5 %  |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                     |
| Conservation                  | jusqu'en 2030                                 |
| Cépages                       | Tempranillo                                   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                         |
| Informations complémentaires  | Biologique                                    |
| Numéro d'article              | 5044618                                       |
| Accord mets et vins           | Légumes, Volaille, Bœuf                       |
| Avis                          | Robert Parker 97/100<br>James Suckling 97/100 |



### Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 12 mois.

