

# Offre découverte 'Finca La Emperatriz'

## Finca La Emperatriz



En l'honneur de notre vigneron du mois espagnol, nous vous présentons ses meilleurs vins rouges : 4 cuvées (6 bouteilles) de la Rioja Alta synonymes d'excellence et de savoir-faire illustrant à merveille le travail du domaine 'Finca La Emperatriz' !

Type	Rouge
Producteur	Finca La Emperatriz
Région	Rioja
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Volume	4.5



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Finca La Emperatriz Rioja Crianza 2013

**James Suckling : 91 points**

« Un vin rouge frais et fruité doté d'un caractère herbacé et floral. Moyennement corsé, des tanins mûrs et soyeux, une longue finale épicée et florale. Pourquoi attendre ? »

### Finca la Emperatriz Rioja Reserva 2012

**Robert Parker's Wine Advocate : 92 points**

« J'ai découvert un meilleur équilibre et une meilleure intégration du chêne dans le millésime 2012 de la cuvée Finca la Emperatriz Reserva : il s'agit d'un vin rouge que je cite souvent en tant qu'exemple reflétant ce que l'on peut attendre d'un Rioja Reserva. Il combine les atouts d'un style autant moderne que traditionnel. L'assemblage des cépages tempranillo (94 %), de grenache (3 %), de viura (2 %) et de graciano (1 %) a fermenté dans des cuves inox ouvertes sur lies indigènes après une stabulation à froid de quatre jours. Ensuite, l'élevage a eu lieu en fûts de chêne (majoritairement américain, 70 %) pendant 23 mois. On décèle un cœur marqué par des arômes de fruits rouges brillants associés avec une bonne dose d'épices douces : une combinaison des plus subtiles. Le palais est raffiné et savamment équilibré, avec des saveurs nettes et suffisamment d'acidité et de fraîcheur. Très séduisant. » - Luis Guitérrez

### Finca La Emperatriz Garnacha 'Cepas Viejas' Rioja 2014

**Guía Proensa : 95 points**

« Sérieux, consistant. Une sensation de profondeur et de fraîcheur au nez. En bouche, le vin s'avère très équilibré, avec du corps, du mordant, des tanins bien proportionnés. Délicieux, dynamique et très opulent. »

### Finca La Emperatriz Rioja Alta 'Terruño' 2012

## **Guía Proensa : 95 points**

« De l'élégance, de la puissance. Le vin est profond, accompagné d'une sensation de fraîcheur, d'arômes fruités bien mûrs, d'épices, d'herbes sauvages et d'encre. En bouche, une belle structure bien robuste et un grand équilibre. Du corps et des tanins serrés. Exquis. »

## **Domaine**

Le projet La Emperatriz a été fondé et est dirigé encore aujourd'hui par les frères Eduardo et Víctor Hernáiz. Leur succès est basé sur leur enthousiasme indomptable allié à une approche moderne et rationnelle concernant la gestion et les besoins du domaine.

## **La noblesse des vins de la Rioja !**

Finca La Emperatriz compte parmi les domaines de la Rioja dont les cuvées, autant classiques que modernes, n'en finissent plus de fasciner tout un chacun. Les vins issus de vieilles vignes ainsi que les Crianza et Reserva exemplaires représentent très bien l'amplitude du savoir-faire de la maison. Plaisir garanti lors de la dégustation ! Et pas seulement pour les amateurs des bouteilles de la Rioja !

Cette offre réunit les meilleurs vins rouges de cette bodega : le Crianza 2013 et le Reserva 2012 montrent l'excellence du travail fourni par le domaine La Emperatriz en ce qui concerne ses cuvées d'entrée de gamme. Les deux millésimes, qui ont fait l'objet d'innombrables récompenses, sont disponibles en double dans notre offre découverte.

C'est bien connu, l'oncle Picsou possède énormément d'or. Et bien la maison La Emperatriz dispose elle aussi d'un trésor : les vieilles vignes, plantées il y a plus de 65 ans, qui ont servi à l'élaboration de la cuvée Garnacha 'Cepas Viejas' 2014. Ce vin rouge s'est vu décerner 95 points magistraux de la part de l'expert James Suckling. Pour finir en beauté, nous avons ajouté à l'offre le fleuron du domaine : le 'Terruño 2014' est un mono-cépage de tempranillo divin et a reçu 95 points du sévère guide Proensa ! Découvrez le charme des vins de la Péninsule Ibérique sans plus attendre !

L'offre vous sera évidemment livrée à domicile et ce au bout de quelques jours ouvrés seulement !