



Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Le voici enfin: le millésime 2006 du matador Alión.

Beschreibung:

L'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de notre gamme. Rares sont les vins à combiner si habilement la classe et le charme de la Ribera del Duero. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que, chaque année, la demande dépasse l'offre. Résultat d'une exigence de qualité absolue, ce Tempranillo monocépage est la garantie d'un moment magique.

Degustationsnotiz:

Robe dense, pourpre et grenat. Nez complexe, exprimant le chocolat aux noix et le pruneau, mais aussi le raisin de Corinthe et la gelée de mûre, avec un toasté raffiné de noix de coco. Bouche gouleyante, crémeuse et tendre, à l'extrait si moelleux typique de l'Alión; tanins parfaitement liés, arômes de gelée de mûre et de cerise noire; chaleur merveilleuse, arômes de café et fine note de miel des bois. Puissance impressionnante et beaucoup de fondu jusque dans la finale infiniment longue. L'un des meilleurs du millésime!

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Bodegas y Viñedos Alión

Vol. alcool: 14.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0351006

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Proensa 97/100, Parker 94/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.