



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Un vrai grand de la maison Abadía Retuerta

Beschreibung:

La cuvée Palomar est un signe de savoir-faire et d'excellence, elle est le fruit d'un travail patient et dévoué. Seuls les meilleurs raisins de l'ensemble du vignoble sont sélectionnés pour cette microproduction.

Degustationsnotiz:

Grenat profond aux reflets violets. Nez ouvert aux notes de baies rouges et noires croquantes, de grenade, de kirsch et de dattes au lard, sur des touches de grains de moka torréfiés, de cacao amer et de fruits secs. Bouche toute en puissance, alternant magnifiquement l'élégante typicité du Ribera avec une très grande concentration et une surprenante intensité. Densité de fruits et tannins discrets dans le milieu de bouche gourmand. Incomparable complexité aromatique et réserves infinies jusque dans la finale imposante et persistante.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: Abadía Retuerta DOP

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 25% Graciano, 25% Garnacha, 23% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 7% Malbe

Artikelnummer: 1181521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
Abadia Retuerta DOP

Herkunft:	Espagne
Notation:	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	25% Graciano, 25% Garnacha, 23% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 7% Malbec
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
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.