



## Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, Abadía Retuerta DOP Vino de Pago, Abadía Retuerta

Quand la minéralité bordelaise rencontre la sucrosité espagnole

### Beschreibung:

Le pago-cabernet issu du minuscule vignoble unique de Valdebellón de l'ancien monastère d'Abadia Retuerta.

### Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Nez complexe de baies noires sauvages, de mûres et de cassis, sur des notes de baies de genièvre et de prune, ainsi que les épices typiques du cabernet, tabac à pipe, cannelle et eucalyptus. Il est velouté et généreux, avec des tannins soyeux, ainsi qu'une abondance de fruits dans le milieu de bouche compact, laissant entrevoir d'énormes réserves. Jeune et impétueux, il est aussi d'une élégance sereine jusque dans la finale intense.

### 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:** Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**Cépage(s):** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0802521

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Pago Valdebellón  
Abadía Retuerta DOP Vino de Pago

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Gilbert & Gaillard 97/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.