



## Alión

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

Un très grand nom des vins d'Espagne qui vient juste d'arriver

### 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:

Pourpre dense au centre impénétrable. Le nez complexe révèle déjà beaucoup d'élégance et d'amplitude avec ses parfums de prunes à la cannelle, de gelée de mûres, de grains de raisins et de muffins aux myrtilles, ainsi que des arrière notes de café et de chocolat aux noisettes. Puissant et velouté en bouche sur une abondance de fruits noirs, de notes toastées de barrique et le fondant reconnaissable d'Alión. Le milieu de bouche encore jeune révèle une force typique du Ribera, une union magique entre la douceur du fruit et l'onctuosité minérale, il laisse place à une longue finale persistante sur des saveurs de gelée de mûres, de cerises noires et de chocolat aux raisins secs. La référence du Ribera par le domaine Vega Sicilia.

### 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

**Elevage:** 14 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0351013

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Alión

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Guía Proensa 99/100, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 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.