



Alión

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

Un délice absolu élaboré par la star du Ribera

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 impénétrable, noir au centre. Prunes à la cannelle et gelée de baies des bois dans le nez racé, à la fois plein de finesse et complexe, sur des nuances de chocolat aux noix et de moka. Attaque veloutée et d'une agréable douceur, avec des tannins parfaitement intégrés et la chaleur caractéristique du Ribera dans le milieu de bouche souple et fruité, abondance de fruits rouges, framboises et groseilles bien mûres, pralinés raffinés et miel de forêt, encore un peu jeune sur la finale. A décanter dans sa jeunesse.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2038

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0351016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Proensa 98/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2038
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.