



Alión

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

Le numéro un de la 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:

Rouge pourpre impénétrable, reflets violets du disque jusqu'au centre. Baies noires sauvages, gelée de mûres, pépins de grenade et subtiles notes florales dans le nez élégant et complexe, d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée mais puissante, avec une agréable douceur d'extrait et des tannins parfaitement intégrés. Inimitable chaleur de Ribera dans le milieu de bouche fluide et tendre. Notes balsamiques, un soupçon de bois précieux et d'herbes méditerranéennes. Un souffle d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau apporte fraîcheur et équilibre. Baies rouges sauvages, jus de dattes, et miel de fleurs jusque dans la finale d'une longueur impressionnante.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0351020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 96/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.