



Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La sélection très convoitée des meilleurs fûts

Beschreibung:

Pour son prestigieux Tempranillo, l'oenologue José Hidalgo choisit ce qu'il y a de mieux: issus des ceps centenaires du meilleur vignoble de la famille, à Fuente Santos, dans la province de Burgos, les raisins sont rigoureusement sélectionnés à la main, tandis que dans les chais, seuls des fûts de chêne français neufs de la plus haute qualité sont utilisés. Très demandé et produit en petite quantité, ce vin phare d'Astrales est toujours rapidement épuisé.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre dense aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Nez intense dont les nuances complexes de baies noires vont de la cerise à la mûre, du cassis à la grenade. Il révèle également du jus de sureau, de la fève de moka torréfiée et du sucre brut caramélisé, sur une note gourmande de biscuit à la noix de coco. Belle texture veloutée, équilibre parfait entre la richesse du fruit et les tannins soyeux. Enormes réserves en bouche, les fruits noirs et bleus sont rehaussés par une élégante touche de barrique. Il a le volume typique de Ribera, tout en se révélant d'une concentration et d'une élégance harmonieuses.

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 Astrales
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0436117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.