



Don Sebastian DS

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Une rareté de la Rioja

Beschreibung:

Le 40e anniversaire de la coopération entre la famille Forner, initialement originaire du Bordelais, et le fameux oenologue Michel Rolland est célébré avec un vin d'auteur. Produit exclusivement à partir des meilleurs raisins, rigoureusement triés à la main et issus de faibles rendements, puis élevé dans des barriques neuves, ce vin porte l'indéniable signature de Michel Rolland.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond aux reflets violets et noirs. Séduisant nez ouvert de petites baies noires, de cerise et de cacao doux-amer, sur de délicieuses notes fruitées et d'épices exotiques, ainsi qu'un souffle d'eucalyptus et de romarin. En bouche, il montre toute la force et la concentration de sa jeunesse, mais il surprend également par sa légèreté, une finesse étonnante et une élégance raffinée. L'impressionnante intensité de fruit, associée aux tannins serrés, en feront le compagnon idéal des plats généreux et relevés.

Accompagne idéalement:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

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:	Unión Viti-Vinícola
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	0633722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Don Sebastian DS

Rioja DOCa
Unión Viti-Vinícola

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2039
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.