



Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Quand la minéralité bordelaise rencontre la sucrosité espagnole

Beschreibung:

Le pago-cabernet issu du minuscule vignoble unique de Valdebellón de l'ancien monastère d'Abadía Retuerta.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Nez complexe de baies noires sauvages, de mûres et de cassis, sur des notes de baies de genièvre et de prune, ainsi que les épices typiques du cabernet, tabac à pipe, cannelle et eucalyptus. Il est velouté et généreux, avec des tannins soyeux, ainsi qu'une abondance de fruits dans le milieu de bouche compact, laissant entrevoir d'énormes réserves. Jeune et impétueux, il est aussi d'une élégance sereine jusque dans la finale intense.

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: VT Castilla y León

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0802517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.