



Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une rareté très prisée, issue des meilleures parcelles

Beschreibung:

La parcelle unique rare d'Abadía Retuerta. Produit par le célèbre oenologue Pascal Delbeck (Ausone).

Degustationsnotiz:

Pourpre, presque noir, centre violet. Bouquet complexe de raisins de Corinthe et pruneaux, tabac et pain d'épices en arrière nez, cerises séchées, crème de cassis. Le nez promet déjà un énorme potentiel. Texture veloutée, bouche incroyablement généreuse et un peu confiturée, baies noires, chocolat aux raisins secs dans un milieu de bouche capiteux, beaucoup de personnalité, explosion de fruits et fondant jusque dans la finale aux accents de prune. Un corps tout en puissance dans costume de velours, rappelant les grands Amarone.

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: Abadía Retuerta

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2030
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.