



## Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Petit rendement – grande qualité

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Violet impénétrable et profond du disque jusqu'au centre. Baies noires, myrtilles et gelée de mûres dans le nez gourmand aux notes de chocolat crémant et de tabac à pipe, sur des touches de pain d'épices et de bois précieux. La bouche compacte et ciselée révèle beaucoup de fondant, des tannins parfaitement mûrs et croquants et une remarquable douceur d'extrait.

### **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:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 100% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0802614

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Petit Verdot PV

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	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.