



Petit Verdot PV

Abadia Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Petit rendement – grande qualité

Beschreibung:

La parcelle unique rare d'Abadia 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:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	0802619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Petit Verdot PV

Abadía Retuerta DOP
Abadía Retuerta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Gilbert & Gaillard 98/100, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.