

SARDÓN DE DUERO

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Le blanc très recherché d'Abadía Retuerta

Beschreibung:

La grande contrée viticole d'environ 21.000 hectares est au cœur de la région espagnole Castille-Léon, que le Río Duero traverse, et dont il alimente généreusement les vignes en eau. Le nouveau millésime du célèbre « Domaine Blanco » vient d'arriver. La Cuvée de Sauvignon Blanc et Verdejo provient d'une parcelle unique particulière. Le vin blanc tant applaudi est l'un des vins blancs les plus recherchés d'Espagne et est chaque fois vendu en peu de temps.

Degustationsnotiz:

Jaune pâle doré aux reflets brillants. Pêche blanche, agrumes mûrs, coing et fleurs blanches dans le nez élégant. A la fois subtil et séduisant, avec des arômes fruités et une discrète note de vanille. Le palais onctueux est à nouveau marqué par des fruits blancs fascinants, magnifique équilibre entre la douceur des fruits, la fraîcheur des agrumes et la grande amplitude. On peut le déguster dès à présent, mais il a un potentiel de garde impressionnant.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Abadía Retuerta **Elevage:** 6 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo

Artikelnummer: 0802721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP Abadía Retuerta

Herkunft: Espagne

Notation: Parker 93/100, Guía Peñín 92/100, Score

18.5/20

Cépage(s): 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo

A boire: jusqu'en 2029

Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Elevage: 6 Mois en Barrique

Vol. alcool: 13.5%

Servier: Frais, entre 9 et 12 degrés