



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un vrai grand de la maison Abadia Retuerta

Beschreibung:

La cuvée Palomar est un signe de savoir-faire et d'excellence, elle est le fruit d'un travail patient et dévoué. Seuls les meilleurs raisins de l'ensemble du vignoble sont sélectionnés pour cette microproduction.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat brillant du disque jusqu'au centre. Nez généreux aux notes de baies rouges croquantes, de dattes au lard et de miel d'acacia, sur des touches de fèves de moka grillées et de chocolat aux raisins secs. En bouche ce Ribera offre la typicité d'une magnifique alchimie entre finesse, concentration et intensité, sur un fruit plaisant et complexe, ainsi que des tannins discrets dans le milieu de bouche séduisant. Une élégance sans pareille et beaucoup de réserve jusque dans la finale inoubliable.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec

Artikelnummer: 1181518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20, Guía Peñín 93/100, Parker 93/100
Cépage(s):	40% Garnacha, 40% Tempranillo, 20% Malbec
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.