



Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Cru exclusif d'Abadía Retuerta

Beschreibung:

Le Cuvée Palomar est le fruit de 25 années d'expérience et de dévouement. Chacun de ses millésimes est assemblé avec grand soin par Ángel Anocibar en fonction de la qualité des raisins et des conditions climatiques, la chaleur de l'année 2019 s'étant avérée particulièrement bénéfique au Garnacha, au Graciano et au Malbec.

Degustationsnotiz:

Grenat profond aux reflets violets. Nez ouvert aux notes de baies rouges et noires croquantes, de grenade, de kirsch et de dattes au lard, sur des touches de grains de moka torréfiés, de cacao amer et de fruits secs. Bouche toute en puissance, alternant magnifiquement l'élégante typicité du Ribera avec une très grande concentration et une surprenante intensité. Densité de fruits et tannins discrets dans le milieu de bouche gourmand. Incomparable complexité aromatique et réserves infinies jusque dans la finale imposante et persistante.

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 2034

Cépage(s): 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec

Artikelnummer: 1181519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuvée Palomar

Sardón de Duero
VT Castilla y León

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20, Parker 92/100
Cépage(s):	52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec
A boire:	jusqu'en 2034
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.