



Oncedo

Bierzo DO, Bodega Ribas del Cúa

Une découverte de Bierzo

Beschreibung:

Dans le nord-ouest de l'Espagne, entre la Ribera del Duero et la côte atlantique, se trouve la région viticole traditionnelle de Bierzo. C'est dans un charmant paysage vallonné, sur les bords du fleuve Cúa, que naissent des vins à la fois typiques et modernes, exprimant leur terroir situé entre terre et mer.

Degustationsnotiz:

Rouge grenat profond du disque jusqu'au centre. Fascinante diversité dans le nez de baies noires sauvage, de myrtilles et de biscuits aux noix, sur des notes balsamiques, de poivre noir, de cannelle, de feuilles d'automne et de poivre noir, ainsi que des touches délicates d'épices et un soupçon de minéralité. Granit, eucalyptus et violettes confites. Richesse et intensité de fruit impressionnantes en bouche. Les tannins sont serrés et magnifiquement intégrés. La minéralité caractéristique du Bierzo se marie avec les épices exotiques et les baies bleues jusque dans la belle finale 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:	Bodega Ribas del Cúa
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Mencía
Artikelnummer:	1212721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Oncedo

Bierzo DO
Bodega Ribas del Cúa

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Mencía
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.