



Saktih

Petit Verdot, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Un vin pour les collectionneurs et les connaisseurs

Beschreibung:

Le vin le plus exclusif de Raül Bobet, vinifié à partir d'un seul cépage, le Petit Verdot, une variété difficile qui nécessite des conditions optimales pour s'épanouir pleinement. Moins de 2 000 bouteilles ont été produites. Pour cela, chaque grappe a été soigneusement sélectionnée à la main dans le vignoble, puis fermentée dans des lagares (cuves en pierre taillées dans la roche) datant du XIIe siècle, avant d'être élevée pendant deux ans dans des barriques françaises à pores fins. Un grand vin à la structure tannique exceptionnellement fine, soyeux, dense et très intense en bouche – un vin rouge qui soutient sans peine la comparaison avec les meilleurs crus de Bordeaux, tout en ayant un goût tout à fait différent.

Degustationsnotiz:

Sombre et impénétrable avec des reflets pourpres éclatants. Un soupçon de cacao doux-amer rehausse parfaitement le nez superfin aux notes de vanille fraîche de Madagascar, sur une explosion de cerises noires juteuses, de compote de myrtilles et de purée de pruneaux. La bouche est dense et intense, soyeuse et douce, avec le fondant crémeux de la prune séchée et soutenue par des tannins très finement ciselés, parfaitement intégrés et qui n'apportent qu'une très légère adhérence. Un grand Petit Verdot qui se caractérise par l'harmonie de tous ses composants – une expérience spectaculaire pour tous les sens dans sa délicatesse, une icône de style, qui malgré toute sa puissance et sa concentration, n'est ni exubérant, ni gras, mais élégant et tout en finesse, de l'attaque à la finale merveilleusement longue.

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:	Costers del Segre DO
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Artikelnummer:	1278617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Saktih

Petit Verdot
Costers del Segre DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.