



2012 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un Petit Verdot de classe mondiale

Description:

La parcelle unique rare d'Abadía Retuerta. Produit par le célèbre oenologue Pascal Delbeck (Ausone).

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

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
Région:	Castilla-León
Producteur:	Abadía Retuerta
Notation(s):	Guía Gourmets 98/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	0802612

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Gourmets 98/100
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	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 décanner.