



2006 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico: une exception de la Ribera del Duero

Description:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets rubis. Cerises noires et prunes à la cannelle dans le nez racé aux fines notes de cèdre, de roses, et de fruits secs, mais également de pain d'épices, de pain aux fruits et de miel de forêt. Bouche soyeuse et fluide aux tanins ronds et à l'extrait tout en douceur, sur des arômes de baies des bois bien mûres et de cerises compotées, à la fois élégant et puissant.

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:

Ribera del Duero

Producteur:

Vega Sicilia

Notation(s):

James Suckling 100/100, Guía Proensa 99/100

Elevage:

54 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Référence:

0300406

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): James Suckling 100/100, Guía Proensa 99/100
Cépage(s): 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 54 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.