



## Selección Especial 25 Aniversario

Collección 1x75cl 96,1x75cl 01,1x75cl 11, Sardón de Duero, Abadía Retuerta

Une valeur sûre formidable

### **Description:**

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial. Ce vin rouge élevé 13 mois en fûts de chêne.

### **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):**

### **Apogée:**

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

### **Référence:**

08022--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Selección Especial 25 Aniversario**

Collección 1x75cl 96,1x75cl 01,1x75cl 11

Sardón de Duero

Abadía Retuerta

**Origine:** Espagne

**Notation(s):**

**Apogée:**

Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**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.