



## 2015 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

La valeur sûre d'Abadía Retuerta

**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.

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre saturé, noir au centre. Concentration de petits fruits dans le nez complexe de mûres et de cerises Amarena, avec une note douce et prononcée de chocolat, ainsi que des nuances de prunes à la cannelle et de framboises. Attaque tendre et veloutée, avec une belle fluidité fruitée et une douceur envoûtante, sur des arômes de cerises noires, de gelée de baies des bois et de jus de prune. Magnifique équilibre entre la douceur du Tempranillo et la structure du Ribera dans la bouche onctueuse jusque dans la finale pleine de gourmandise.

**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):**

Score 19/20, Guía Gourmets 94/100, Guía Peñín 92/100, Parker 92/100

**Elaboration:**

12 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2028

**Cépage(s):**

66% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 2% Merlot

**Référence:**

0802215

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

Taille: A7 74x105

### **Selección Especial**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20, Guía Gourmets 94/100, Guía Peñín 92/100, Parker 92/100  
**Traubensorte(en):** 66% Tempranillo, 24% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 2% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.