2015 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

L'icône de la maison Vega Sicilia

Description:
L'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de la gamme Mövenpick. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que, chaque année, la demande dépasse l'offre. À la Bodega y Viñedos Alión, tout tourne autour de ce monocépage de Tempranillo, élevé 16 mois dans des barriques de chêne français.
Note de dégustation:
Pourpre intense, noir au centre. Arômes de gâteau aux prunes et de mûres concentrées dans le nez complexe, avec également du chocolat et des notes toastées de café, puis des fruits noirs et d'agréables touches de pain d'épices. Bouche puissante à la douceur envoûtante et aux tanins parfaitement intégrés, milieu de bouche encore un peu jeune, avec des réserves typiques d'un Ribera, à la fois abondant et fin, saveur de pruneaux et de gelée de mûres, grande intensité de fruits jusqu'à la finale légèrement rugueuse.
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:	Alion - Vega Sicilia
Notation(s):	Score 20/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0351015

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch