



## 2016 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 notre gamme et, en raison de sa popularité, il est toujours rapidement épuisé. Il s'agit du seul vin que produit le domaine Bodegas y Viñedos Alión. Un 100% Tempranillo élevé en fûts de chêne français pendant 16 mois.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, noir au centre. Prunes à la cannelle et gelée de baies des bois dans le nez racé, à la fois plein de finesse et complexe, sur des nuances de chocolat aux noix et de moka. Attaque veloutée et d'une agréable douceur, avec des tannins parfaitement intégrés et la chaleur caractéristique du Ribera dans le milieu de bouche souple et fruité, abondance de fruits rouges, framboises et groseilles bien mûres, pralinés raffinés et miel de forêt, encore un peu jeune sur la finale. A décanter dans sa jeunesse.

### 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:

Alión-Vega Sicilia

### Notation(s):

Guía Proensa 98/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100, Decanter 95/100, Guía Peñín 94/100

### Elevage:

12 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Cépage(s):

100% Tempranillo

### Référence:

0351016

## 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):** Guía Proensa 98/100, James Suckling 96/100,  
Parker 95/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100,  
Decanter 95/100, Guía Peñín 94/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 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.