



2016 Jesús Yllera

Ribera del Duero DO, Bodegas Grupo Yllera

Hommage au Gran Señor

Description:

Le Jesús Yllera est une découverte issue de la bodega Vivaltus, l'un des domaines les plus modernes de la Ribera del Duero. Jesús Yllera, co-fondateur du Grupo Yllera et éminent personnage du paysage viticole espagnol, a posé avec son frère la première pierre de cet assemblage qui séduit par son élégance et sa complexité.

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre impénétrable. Cerises noires et prunes dans le nez complexe, aux arrière notes de chocolat noir et de noix grillées. Bouche puissante et fluide, veloutée et juteuse, où viennent maintenant se greffer des arômes de cerises Amarena et de tabac doux, l'amplitude indéniable d'un Ribera, qui offre un immense plaisir jusqu'en finale. A la fois complexe et séduisant, un vin de Jean-Claude Berrouet, œnologue de longue date de Petrus.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Yllera
Notation(s):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100, Berliner Wein Trophy Gold, Guía Peñín 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	75% Tempranillo, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
Référence:	1049816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Jesús Yllera

Ribera del Duero DO
Bodegas Grupo Yllera

Origine: Espagne
Notation(s): Parker 93/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100, Berliner Wein Trophy Gold, Guía Peñín 93/100
Cépage(s): 75% Tempranillo, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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 décanter.