



2010 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

100/100 pour le vin culte d'Espagne

Description:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

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: Vega Sicilia

Notation(s): Tim Atkin 100/100, Wine Spectator 96/100, Guía Peñín 96/100, Parker 97/100

Elevage: 54 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Référence: 0300410

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): Tim Atkin 100/100, Wine Spectator 96/100, Guía Peñín 96/100, Parker 97/100
Cépage(s): 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 54 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.