



## 2017 Astrales

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

Le Ribera culte issu des meilleures parcelles

### Description:

Le secret de ce vin exceptionnel de la Ribera? Des parcelles uniques au coeur du vignoble, un monocépage de Tempranillo, 18 mois d'élevage en barrique, et le savoir-faire extraordinaire de l'oenologue José Hidalgo. Cet Astrales saura conquérir tout amateur de vin qui se respecte, tant par sa présentation moderne que par son séduisant contenu.

### Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets. Des notes de bois noble rehaussent le bouquet exubérant de cerises noires et de baies des bois, sur des nuances de cerises au chocolat, d'amandes caramélisées et de tarte aux pruneaux. La bouche intense révèle des arômes de petits fruits noirs et de prunes à la cannelle, avec un soupçon de moka. Une fois de plus, le domaine Astrales nous offre un millésime raffiné, à la fois puissant et élégant avec des tannins tendres et des notes juteuses de fruits à noyau jusque dans la finale pleine de finesse.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Astrales
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Référence:</b>	0311017

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

Taille: A7 74x105

### **Astrales**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Astrales

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20, James Suckling 92/100  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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  
décanner.