



2017 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une valeur sûre formidable

Description:

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

Note de dégustation:

Pourpre brillant aux reflets rubis. Cerises rouges, groseilles et fruits noirs, prunes et mûres dans le nez fruité et engageant aux séduisantes notes toastées de café. Cassis, sureau et chocolat doux-amer aux noix. Crémeux et tendre en bouche avec un fruité impressionnant et des tannins parfaitement mûrs. Finesse indéniable du tempranillo et douceur d'extrait dans le milieu de bouche ample et juteux. Un équilibre magistral jusque dans longue finale veloutée.

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:

Castilla-León

Producteur:

Abadía Retuerta

Notation(s):

James Suckling 93/100, Parker 92/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot

Référence:

0802217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 92/100
Cépage(s):	75% Tempranillo, 11% Cabernet Sauvignon, 11% Shiraz, 3% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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 déguster.