



## 2014 Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Un authentique tempranillo comme dans un livre d'images

### Description:

Découvrez un vin qui allie la puissance de la région de Toro à l'élégance de la Ribera del Duero. Ce vin exceptionnel est produit dans une région viticole riche de plus de 1000 ans d'histoire - près de l'embouchure du Duero, à la frontière avec le Portugal.

### Note de dégustation:

Violet impénétrable du disque jusqu'au centre. Des arômes de fruits noirs juteux mais aussi de délicats fruits rouges tels que la myrtille et la grenade. Saveurs exotiques, un peu de genièvre, de la fève de cacao ainsi que des notes d'herbes méditerranéennes. Beaucoup de pression et de persistance en bouche, il se révèle également d'une finesse surprenante avec une structure délicate. La délicate ligne entre puissance et élégance est maîtrisée sans effort. Les tannins croquants mais mûrs soutiennent les saveurs de fruits frais, sur une délicate minéralité. L'impressionnant vin de la Bodegas Cenit, vinifié en petits lots avec des raisins provenant des plus vieilles vignes d'Espagne.

### 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:

Castilla-León

### Producteur:

Bodegas Cenit

### Notation(s):

Guía de Vinos Gourmets 97/100, Guía Peñín 94/100, Score 19/20

### Elevage:

20 Mois en Foudre

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2034

### Cépage(s):

100% Tempranillo

### Référence:

1092214

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

Taille: A7 74x105

### **Cenit Pago las Salinas**

Tierra del Vino de Zamora DO  
Bodegas Cenit

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Guía de Vinos Gourmets 97/100, Guía Peñín 94/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Foudre  
**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.