



2011 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico, un vin unique par son nom et son goût

Description:

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

Note de dégustation:

Bouquet intense de fruits rouges croquants et de tarte aux quetsches, sur des notes de barrique subtiles et fascinantes rappelant les biscuits aux noix et à la cannelle, ainsi que le café fraîchement torréfié. Des nuances de groseilles blanches, de cerises Amarena et de confiseries à la framboise viennent compléter le nez d'une grande complexité aromatique. D'une élégance et d'une finesse inégalables en bouche. L'opulence de fruits enveloppe le palais, tandis que les tannins croquants et l'élégante acidité assurent une harmonie parfaite. Un nectar de haut vol jusque dans la longue finale persistante. Un grand millésime de l'Unico, qui révèle déjà sa splendeur.

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):

Guía Gourmets 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100

Elevage:

54 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2044

Cépage(s):

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Référence:

0300411

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): Guía Gourmets 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2044
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 54 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.