



2018 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Le numéro un de la Ribera

Description:

L'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de notre gamme et, en raison de sa popularité, il est toujours rapidement épuisé. Il s'agit du seul vin que produit le domaine Bodegas y Viñedos Alión. Un 100% Tempranillo élevé en fûts de chêne français pendant 16 mois.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable avec un centre noir. Des myrtilles noires, de la gelée de mûres, de la grenade et de belles notes florales dans le nez noble, complexe et d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée avec une agréable douceur d'extrait et des tannins parfaitement intégrés, une chaleur typique de la Ribera dans le milieu de bouche juteux et doux. Des notes balsamiques et un soupçon d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau confèrent fraîcheur et équilibre. Maintenant aussi des baies des bois rouges, du jus de dattes et du miel de fleurs jusqu'à la finale interminable et de grande qualité.

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:

Alión - Vega Sicilia

Notation(s):

Score 19.5/20, James Suckling 96/100

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

0351018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 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
décanter.