



2013 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Quand la minéralité bordelaise rencontre la sucrosité espagnole

Note de dégustation:

Pourpre saturé, noir au centre. Les mûres et le cassis dominent le nez complexe aux arrières notes épicées de Cabernet sur des nuances de genièvre, de tabac dominicain et d'eucalyptus. L'opulence de fruits noirs et bleus se retrouvent dans le palais velouté, aux tannins tendres, le milieu de bouche compact et charnu indique d'énormes réserves. Finale étoffée et puissante, à la fois jeune et douce, sur des saveurs de mûres, de prunes bleues, de cassis et de réglisse. Un Cabernet de caractère qui montre d'étonnantes affinités avec un Bordeaux. A décanter s'il est bu jeune.

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):	Guía Gourmets 96/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0802513

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Gourmets 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déguster.