



## 2018 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

La carte de visite d'Abadía Retuerta

**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, œnologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

**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 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

**Elevage:**

12 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2031

**Cépage(s):**

77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha

**Référence:**

0802218

## 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 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**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 décanter.