



2018 Christina

Ribera del Duero DO, Bodegas Astrales

La sélection très convoitée des meilleurs fûts

Description:

La dernière édition en date de l'exceptionnel Tempranillo de la Bodega. Etant produit en petite quantité, il est toujours rapidement épuisé.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Nez concentré, marqué par les baies noires, aux notes complexes allant de la cerise noire à la mûre et jusqu'au cassis et à la grenade. Avec également des nuances de jus de sureau, de fèves de moka torréfiées et de sucre roux caramélisé, sur une délicieuse touche de nougat. Texture veloutée et séduisante avec un équilibre parfait entre le fruité gourmand et les tannins veloutés. Un élégante note de barrique accompagne les petits fruits bleus et noirs. Il présente le volume typique du Ribera, mais également une concentration délicatement équilibrée. Un monument d'une grande classe du magnifique millésime 2018.

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:	Astrales
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0436118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Christina

Ribera del Duero DO
Bodegas Astrales

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déguster.