



2017 Cabernet Sauvignon

Pago Valdebellón, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Quand la minéralité bordelaise rencontre la sucrosité espagnole

Description:

Le pago-cabernet issu du minuscule vignoble unique de Valdebellón de l'ancien monastère d'Abadía Retuerta.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Nez complexe de baies noires sauvages, de mûres et de cassis, sur des notes de baies de genièvre et de prune, ainsi que les épices typiques du cabernet, tabac à pipe, cannelle et eucalyptus. Il est velouté et généreux, avec des tannins soyeux, ainsi qu'une abondance de fruits dans le milieu de bouche compact, laissant entrevoir d'énormes réserves. Jeune et impétueux, il est aussi d'une élégance sereine jusque dans la finale intense.

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):	Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0802517

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): Parker 94/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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.