



2020 Oncedo

Bierzo DO, Bodega Ribas del Cúa

Une découverte de Bierzo

Description:

Dans le nord-ouest de l'Espagne, entre la Ribera del Duero et la côte atlantique, se trouve la région viticole traditionnelle de Bierzo. C'est dans un charmant paysage vallonné, sur les bords du fleuve Cúa, que naissent des vins à la fois typiques et modernes, exprimant leur terroir situé entre terre et mer. Avec Oncedo, les femmes de la famille Garcia offrent un Bierzo à l'excellent rapport qualité-prix.

Note de dégustation:

Rouge grenat profond du disque jusqu'au centre. Bouquet engageant de baies noires, de myrtilles et de biscuits chauds aux amandes, sur des touches de poivre noir, de pétales de rose séchés et de clou de girofle. Concentration impressionnante dans la bouche ample et d'une intensité fruitée explosive. Les tannins sont ciselés et parfaitement intégrés. La minéralité caractéristique du Bierzo agrémenté les arômes complexes de fruits. De délicieuses épices, un exotisme mystérieux et un charme indomptable.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	El Bierzo
Producteur:	Ribas del Cúa
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Mencía
Référence:	1212720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Oncedo

Bierzo DO

Bodega Ribas del Cúa

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Mencía
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 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.