# 2013 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico, un vin unique par son nom et son goût

**Description:**
N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.
**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:** | Vega Sicilia |
| **Notation(s):** | Semana Viticola 99/100, Wine Spectator 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100 |
| **Elevage:** | 54 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.0 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2046 |
| **Cépage(s):** | 97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon |
| **Référence:** | 0300413 |

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Espagne |
| **Notation(s):** | Semana Viticola 99/100, Wine Spectator 96/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100 |
| **Cépage(s):** | 97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon |
| **Apogée:** | jusqu'en 2046 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 54 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 décanter. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch