



2019 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Le numéro un de la Ribera

Description:

L'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de notre gamme et, en raison de sa popularité, il est toujours rapidement épuisé. Il s'agit du seul vin que produit le domaine Bodegas y Viñedos Alión. Un 100% Tempranillo élevé en fûts de chêne français pendant 16 mois.

Note de dégustation:

Robe pourpre impénétrable, avec des reflets violets jusqu'au centre. Baies noires sauvages, gelée de mûres, grenade et de délicates notes florales dans le nez élégant, complexe et d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée et d'une agréable douceur, avec des tannins parfaitement intégrés, ainsi que la chaleur caractéristique du Ribera dans le milieu de bouche juteux et tendre. Des notes balsamiques, un soupçon d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau lui apportent fraîcheur et équilibre. Baies des bois, jus de datte et miel de fleurs accompagnent la finale interminable et de grande classe

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:

Alion - Vega Sicilia

Notation(s):

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 95/100

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2041

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

0351019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Semana Viticola 97/100, Guía Peñín 95/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2041
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.