2019 Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

La puissance de Toro et l'élégance de la Ribera del Duero

Description:
La Bodega Viñas del Cénit a été fondée en 2004 sur la rive gauche du Douro, au cœur de la région historique de Tierra del Vino de Zamora. Les raisins de Tempranillo sont vendangés sur différentes parcelles et fermentés séparément afin de faire ressortir au mieux les caractéristiques typiques de chaque vignoble.

Note de dégustation:
Rouge pourpre impénétrable aux reflets violets. Baies de genièvre, mûre et cerise noire dans le nez aux notes fascinantes d'épices exotiques et aux nuances aériennes d'herbes sauvages méditerranéennes. En bouche, les arômes complexes se marient à la perfection, alors que la structure ferme présente beaucoup de tempérament et de concentration. Olives noires, fruits maltés, ainsi qu'un soupçon de praliné au kirsch et de bois précieux. Les tannins croquants mais mûrs viennent en soutien des arômes de fruits juteux et frais. Le vin phare des bodegas Cenit maîtrise sans peine la délicate frontière entre puissance et élégance, il est raffiné et d'une grande précision dans sa vinification.

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:	Castilla-León
Producteur:	Bodegas Cenit
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1079419

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.

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