



## 2019 Cuvée Palomar

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Cru exclusif d'Abadía Retuerta

### Description:

Le Cuvée Palomar est le fruit de 25 années d'expérience et de dévouement. Chacun de ses millésimes est assemblé avec grand soin par Ángel Anocibar en fonction de la qualité des raisins et des conditions climatiques, la chaleur de l'année 2019 s'étant avérée particulièrement bénéfique au Garnacha, au Graciano et au Malbec.

### Note de dégustation:

Grenat profond aux reflets violets. Nez ouvert aux notes de baies rouges et noires croquantes, de grenade, de kirsch et de dattes au lard, sur des touches de grains de moka torréfiés, de cacao amer et de fruits secs. Bouche toute en puissance, alternant magnifiquement l'élégante typicité du Ribera avec une très grande concentration et une surprenante intensité. Densité de fruits et tannins discrets dans le milieu de bouche gourmand. Incomparable complexité aromatique et réserves infinies jusque dans la finale imposante et persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castilla-León
<b>Producteur:</b>	Abadía Retuerta
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec
<b>Référence:</b>	1181519

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Cuvée Palomar

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20, Parker 92/100  
**Cépage(s):** 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 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.