



2005 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Toujours sans égal: l'Unico

Description:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

Note de dégustation:

Bouquet fruité, rappelant les prunes avec de belles notes de barrique, de gâteau aux noix et à la cannelle et de chocolat au café, ainsi que des nuances de cerises séchées et de confiture de mûres. Le Ribera et sa chaleur marquent la bouche élégante malgré une imposante puissance, les tannins sont ronds, le milieu de bouche soyeux est d'une douceur gourmande avec des arômes de baies noires et de pruneaux. Cet Unico parmi les meilleurs produits, allie brillamment caractère et opulence, c'est un délice hors pair jusqu'à la finale persistant plusieurs minutes.

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):

Guía Proensa 100/100, Score 20/20

Elevage:

54 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Référence:

0300405

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): Guía Proensa 100/100, Score 20/20
Cépage(s): 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2035
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
décanner.