



2018 Pesquera Gran Reserva Millenium

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Produit uniquement dans les plus grands millésimes

Description:

Le Millenium n'est produit que dans les plus grands millésimes.

Note de dégustation:

Pourpre brillant, impénétrable jusqu'au centre noir. Mélange de myrtilles, cassis, et groseilles dans l'élégant nez aux nuances de praliné aux noisettes et pain d'épeautre grillé, sur un peu de graphite et du cuir. Dattes au lard, chocolat amer et tabac à pipe, puis un soupçon d'argousier et d'épices exotiques. Attaque volumineuse d'une très grande concentration, sans lourdeur. Bouche tendre et veloutée avec des tannins présents mais bien intégrés. La magnifique douceur d'extrait s'allie à la chaleur inoubliable du tempranillo. Miel de figue et étoile à la cannelle dans le milieu de bouche gourmand, sur d'élégantes touches de barrique. A la fois volumineux et élégant, un véritable chef-d'œuvre de complexité aromatique.

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:	Familia Fernández Rivera
Notation(s):	Wine Enthusiast 97/100, Score 19.5/20
Elevage:	26 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0217418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pesquera Gran Reserva Millenium

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera
Grupo Pesquera

Origine: Espagne
Notation(s): Wine Enthusiast 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2042
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 26 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.