



2004 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Une rareté: un Magnum avec une étiquette artistique, issu du millésime du siècle, 2004

Description:

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

Note de dégustation:

Les fruits rouges et noirs croquants marquent le bouquet intense aux notes de streusel et de fins copeaux de noix de coco. Les discrètes nuances de barrique suggèrent des biscuits aux noix, des épices chaudes et des grains de café torréfiés. La trame aromatique complexe révèle également de la figue séchée, des cerises amarena et de la confiture de framboises. D'une élégance et d'une finesse incomparables, il offre une parfaite harmonie en bouche grâce à un fruit riche, des tannins croquants et une délicate acidité. Un plaisir de haut vol jusque dans la longue finale. Un millésime d'Único opulent et sensuel. qui révèle déjà toute sa classe et la conservera jusqu'à un lointain avenir.

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):	Parker 97/100, Score 20/20
Elevage:	72 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	87% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon
Référence:	0300404

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): Parker 97/100, Score 20/20
Cépage(s): 87% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 72 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
décanter.