



2021 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

L'icône de la maison Vega Sicilia

Description:

L'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de notre gamme et, en raison de sa popularité, il est toujours rapidement épuisé. Il s'agit du seul vin que produit le domaine Bodegas y Viñedos Alión. Un 100% Tempranillo élevé en fûts de chêne français pendant 16 mois.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, reflets violets du disque jusqu'au centre. Baies noires sauvages, gelée de mûres, pépins de grenade et subtiles notes florales dans le nez élégant et complexe, d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée mais puissante, avec une agréable douceur d'extrait et des tannins parfaitement intégrés. Inimitable chaleur de Ribera dans le milieu de bouche fluide et tendre. Notes balsamiques, un soupçon de bois précieux et d'herbes méditerranéennes. Un souffle d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau apporte fraîcheur et équilibre. Baies rouges sauvages, jus de dattes, et miel de fleurs jusque dans la finale d'une longueur impressionnante.

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:	Alión - Vega Sicilia
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0351021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Tempranillo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.