



"Alejandro Fernández ne le produit que dans d'excellents millésimes"

## 2008 Pesquera Reserva Millenium

Ribera del Duero DO, Bodegas Alejandro Fernández, Grupo Pesquera

<b>Description:</b>	Le Millenium n'est produit que dans les plus grands millésimes.
<b>Note de dégustation:</b>	Grenat profond aux reflets noir-rubis. Le nez est complexe avec des nuances de chocolat aux noix et de fruits secs rappelant les pruneaux, le pain aux poires et le thé aux fruits. La bouche soyeuse et tendre révèle une belle fluidité sur des saveurs de baies des bois, de cerises séchées et de gâteau aux pruneaux, belle alliance entre maturité et rondeur, chocolat au lait et figues au vin rouge dans la finale racée et persistante. Tout en élégance.
<b>Elaboration:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20
<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Accompagne idéale:</b>	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
<b>Service:</b>	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>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Producteur:</b>	Alejandro Fernández
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 3
<b>Référence:</b>	0217408075B3100

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

Taille: A7 74x105

### **Pesquera Reserva Millenium**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Alejandro Fernández  
Grupo Pesquera

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 20/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 24 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.