



2014 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Un vin flatteur noté 93 points

Description:

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial. Ce vin rouge élevé 13 mois en fûts de chêne.

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets rubis. Pruneaux et cerises au chocolat dominent le nez gourmand, qui dévoile sans cesse de nouvelles senteurs, sur des nuances de baies des bois et de tabac doux. La bouche est satinée et moelleuse avec une douceur envoûtante et à nouveau beaucoup de fruits noirs, le milieu de bouche chocolaté révèle des tannins ronds et la magnifique chaleur du Tempranillo, des saveurs de cerises amarena et de mûres bien sucrées accompagnent la finale veloutée. Il rend plus que justice à son nom « Reserva Especial ».

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:

Castilla-León

Producteur:

Abadía Retuerta

Notation(s):

Guía Gourmets 95/100, Guía Peñín 91/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100

Elevage:

11 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

70% Tempranillo, 17% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon

Référence:

0802214

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Gourmets 95/100, Guía Peñín 91/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	70% Tempranillo, 17% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 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.