



2011 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une rareté très prisée, issue des meilleures parcelles

Description:

La parcelle unique rare d'Abadia Retuerta. Produit par le célèbre oenologue Pascal Delbeck (Ausone).

Note de dégustation:

Pourpre, presque noir, centre violet. Bouquet complexe de raisins de Corinthe et pruneaux, tabac et pain d'épices en arrière nez, cerises séchées, crème de cassis. Le nez promet déjà un énorme potentiel. Texture veloutée, bouche incroyablement généreuse et un peu confiturée, baies noires, chocolat aux raisins secs dans un milieu de bouche capiteux, beaucoup de personnalité, explosion de fruits et fondant jusque dans la finale aux accents de prune. Un corps tout en puissance dans costume de velours, rappelant les grands Amarone.

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):	Score 20/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	0802611

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 20/20
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déguster.