



2013 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une valeur sûre formidable

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 chocolat aux cerises dans le nez gourmand révélant sans cesse de nouveaux parfums sur des nuances de baies des bois et de tabac doux. La bouche satinée est d'une douceur envoûtante et révèle à nouveau une abondance de fruits noirs ; il développe des notes chocolatées dans le milieu de bouche aux tannins ronds, avec la magnifique chaleur du Tempranillo, sa finale veloutée s'accompagne d'arômes de cerises amarena et de mûres sucrées. Il mérite amplement son nom de Selección 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 93/100
Elaboration:	13 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah
Emballage:	Caisse bois de 1
Référence:	0802213300B1100

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 93/100
Traubensorte(en): 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon,
10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 13 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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
décanter.