2008 Valbuena 5°

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Elevé pendant cinq ans par Vega Sicilia, idéal à stocker

Description:
L'un des plus grands vins rouges d'Espagne produit par la bodega mère de Vega Sicilia. Ce monocépage de Tempranillo est élevé deux ans en barriques. Avec son Valbuena, Pablo Álvarez déclenche régulièrement l'euphorie et fait vivre une expérience de Ribera mémorable.

Note de dégustation:
Robe pourpre intense, noire au coeur. Nez profondément complexe, à la senteur de mûre épanouie, parfumé de sureau, à la minéralité évoquant la réglisse et l'olive noire; une maturation en bouteille est encore nécessaire. Bouche compacte et coulante; tanins de jeunesse, extrait et matière; à nouveau des fruits noirs marqués; milieu de bouche d'encre, aux arômes de genièvre discret; mûre et noix jusque dans la finale séchante. Potentiel de garde grandiose.

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:	Vega Sicilia
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	93% Tinto Fino, 4% Merlot, 3% Malbec
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0544108075B6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Valbuena 5°

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Traubensorte(en):	93% Tinto Fino, 4% Merlot, 3% Malbec
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.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch