



2000 Vega Sicilia Unico

Gran Reserva, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

La légende

Description:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

Note de dégustation:

Robe grenat, opaque, noire au cœur, incroyablement concentré même après dix ans d'élevage. Bouquet fruité d'une profonde complexité qui respire les fruits secs, le sureau et les épices douces, sur un fond de léger miel des bois. Texture veloutée, palette aromatique complexe de petits fruits des bois dans une bouche délicatement crémeuse; extrait aux arômes de malt, fraîcheur et fruité magnifiques dans un milieu de bouche élégant; fruité suave et fondant, tabac doux; grande noblesse jusque dans la finale très longue.

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):	Guía Proensa 99/100, Parker 98/100, Score 19/20
Elevage:	38 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon
Référence:	0300400

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Gran Reserva
Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 99/100, Parker 98/100, Score 19/20
Cépage(s): 93% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 38 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.