



## 2016 Syrah Pago Garduña

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une Syrah rarissime de la parcelle unique de Garduna

### Description:

Un vin rare, issu d'une parcelle unique, qui fait référence.

### Note de dégustation:

Violet impénétrable avec des reflets pourpre brillants. Arômes typiques de Syrah avec des cerises noires juteuses, des mûres, des violettes, du tabac à pipe et une pointe de viande séchée épicée. En bouche, il est extrêmement harmonieux et rappelle une Syrah exemplaire du Rohnetal. Les arômes de fruits séduisants et onctueux sont accompagnés de tannins légèrement granuleux jusqu'à la finale inébranlable. Un chef-d'œuvre pour une Syrah de la Ribera del Duero.

### 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):** James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100

**Elevage:** 17 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 100% Syrah

**Référence:** 0802316

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Syrah Pago Garduña**

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Espagne                                                                                                                                                    |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100,<br>Parker 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator<br>94/100                                                        |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Syrah                                                                                                                                                 |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2040                                                                                                                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 17 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |