



2018 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

La carte de visite d'Abadía Retuerta

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, œnologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le 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):

James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha

Référence:

0802218

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): James Suckling 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 1% Merlot, 0.8% Petit Verdot, 0.2% Garnacha
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.