



## 2017 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Petit rendement – grande qualité

### Description:

La parcelle unique rare d'Abadía Retuerta. Produit par le célèbre oenologue Pascal Delbeck (Ausone).

### Note de dégustation:

Violet impénétrable et profond du disque jusqu'au centre. Baies noires, myrtilles et gelée de mûres dans le nez gourmand aux notes de chocolat crémant et de tabac à pipe, sur des touches de pain d'épices et de bois précieux. La bouche compacte et ciselée révèle beaucoup de fondant, des tannins parfaitement mûrs et croquants et une remarquable douceur d'extrait.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castilla-León
<b>Producteur:</b>	Abadía Retuerta
<b>Notation(s):</b>	Score 19.5/20, Parker 94/100
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0802617

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

Taille: A7 74x105

### **Petit Verdot PV**

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19.5/20, Parker 94/100  
**Cépage(s):** 100% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 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  
décanner.