



## 2021 Le Domaine Blanco

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Le blanc très recherché d'Abadía Retuerta

### Description:

La grande contrée viticole d'environ 21.000 hectares est au cœur de la région espagnole Castille-Léon, que le Río Duero traverse, et dont il alimente généreusement les vignes en eau. Le nouveau millésime du célèbre « Domaine Blanco » vient d'arriver. La Cuvée de Sauvignon Blanc et Verdejo provient d'une parcelle unique particulière. Le vin blanc tant applaudi est l'un des vins blancs les plus recherchés d'Espagne et est chaque fois vendu en peu de temps.

### Note de dégustation:

Jaune pâle doré aux reflets brillants. Pêche blanche, agrumes mûrs, coing et fleurs blanches dans le nez élégant. A la fois subtil et séduisant, avec des arômes fruités et une discrète note de vanille. Le palais onctueux est à nouveau marqué par des fruits blancs fascinants, magnifique équilibre entre la douceur des fruits, la fraîcheur des agrumes et la grande amplitude. On peut le déguster dès à présent, mais il a un potentiel de garde impressionnant.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour les tortillas, les tapas, les croquettes et le poisson frit, mais il se boit également très bien sur les coquilles St-Jacques, les scampi à l'ail et les poissons de mer grillés.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castilla-León
<b>Producteur:</b>	Abadía Retuerta
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo
<b>Référence:</b>	0802721

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

Taille: A7 74x105

### **Le Domaine Blanco**

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 93/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 92/100  
**Cépage(s):** 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 6 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Frais, entre 9 et 12 degrés