



## Vega Sicilia Unico Venta 2024

Reserva Especial - 2010/2011/2012, Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Le plaisir de boire au plus haut niveau

### Description:

L'assemblage réussi des impressionnants millésimes 2009, 2011 et 2012 de l'Único se révèle dès aujourd'hui dans toute sa splendeur.

### Note de dégustation:

Rouge grenat lumineux du disque au centre. Bouquet fruité et délicat de petites baies rouges et de pruneau à la cannelle avec une discrète note de barrique. La complexe trame aromatique rappelle également les biscuits épicés aux noix, le miel de fleurs et les grains de moka délicatement torréfiés, puis des nuances de grenade, de cerise amarena et de gelée de framboise. Un fruit opulent emplit la bouche d'une finesse et d'une élégance inégalables, les tannins croquants et une jolie acidité assurent une harmonie parfaite.

### 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):

Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 98/100

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2045

### Cépage(s):

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

### Référence:

02183--

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

Taille: A7 74x105

### **Vega Sicilia Unico Venta 2024**

Reserva Especial - 2010/2011/2012

Ribera del Duero DO

Bodegas Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 20/20, James Suckling 97/100, Parker 98/100
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.