



2020 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Le numéro un de la Ribera

Description:

Un domaine, un vin: l'Alión de la Bodega Vega Sicilia est l'un des vins espagnols les plus célèbres de la gamme Mövenpick. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que, chaque année, la demande dépasse l'offre. Résultat d'une exigence de qualité absolue, ce Tempranillo monocépage offre un moment magique qui vous transporte au coeur de la Ribera del Duero.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, reflets violets du disque jusqu'au centre. Baies noires sauvages, gelée de mûres, pépins de grenade et subtiles notes florales dans le nez élégant et complexe, d'une profondeur impressionnante. Attaque veloutée mais puissante, avec une agréable douceur d'extrait et des tannins parfaitement intégrés. Inimitable chaleur de Ribera dans le milieu de bouche fluide et tendre. Notes balsamiques, un soupçon de bois précieux et d'herbes méditerranéennes. Un souffle d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau apporte fraîcheur et équilibre. Baies rouges sauvages, jus de dattes, et miel de fleurs jusque dans la finale d'une longueur impressionnante.

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:	Alión - Vega Sicilia
Notation(s):	Guía Peñín 96/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0351020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 96/100, Parker 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2042
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.