



Set Vega Sicilia Unico Limited Edition

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia, 1x75 cl 1996, 2004, 2009

Le vin culte no° 1 d'Espagne

Description:

N'est produit que dans les meilleures années et constitue une classe à part.

Note de dégustation:

Les fruits rouges et noirs croquants marquent le bouquet intense aux notes de streusel et de fins copeaux de noix de coco. Les discrètes nuances de barrique suggèrent des biscuits aux noix, des épices chaudes et des grains de café torréfiés. La trame aromatique complexe révèle également de la figue séchée, des cerises amarena et de la confiture de framboises. D'une élégance et d'une finesse incomparables, il offre une parfaite harmonie en bouche grâce à un fruit riche, des tannins croquants et une délicate acidité. Un plaisir de haut vol jusque dans la longue finale. Un millésime d'Único opulent et sensuel. qui révèle déjà toute sa classe et la conservera jusqu'à un lointain avenir.

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 19.5/20
Elevage:	54 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	jusqu'en 2046
Cépage(s):	94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Référence:	03004--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Set Vega Sicilia Unico Limited Edition

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia
1x75 cl 1996, 2004, 2009

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2046
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	54 Mois en Barrique
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.