



## 2019 Petit Verdot PV

Abadía Retuerta DOC, 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.

**Pays d'origine:** Espagne

**Région:** Castilla-León

**Producteur:** Abadía Retuerta

**Notation(s):** Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19.5/20, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100

**Eleavage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** 100% Petit Verdot

**Référence:** 0802619

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

Taille: A7 74x105

### **Petit Verdot PV**

Abadía Retuerta DOC  
Abadía Retuerta

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Gilbert & Gaillard 98/100, Score 19.5/20, Guía Peñín 94/100, Parker 93/100  
**Cépage(s):** 100% Petit Verdot  
**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 décanter.