



2020 Selección Especial

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Une valeur sûre formidable

Description:

Luxe oblige. À l'image de l'hôtel-boutique situé dans le couvent éponyme, les vins d'Abadía Retuerta comptent parmi les meilleurs de la région. C'est à juste titre que Pascal Delbeck, oenologue réputé, est fier des distinctions obtenues par le Selección Especial.

Note de dégustation:

Rouge pourpre lumineux aux reflets violets. Cerises noires, groseilles, gelée de mûres et un soupçon de réglisse composent le nez raffiné. Une subtile note de barrique souligne les nuances de fruits à noyau, sur un soupçon de poivre noir. Palais juteux et fruité, milieu de bouche puissant avec des tannins compacts et un extrait légèrement épicé. Sureau et pain d'épices en finale. A la fois riche et délicat.

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 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot

Référence: 0802220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Selección Especial

Sardón de Duero
VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Espagne
Notation(s): Gilbert & Gaillard 95/100, Score 18.5/20, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Cépage(s): 69% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah, 4% Merlot, 2% Graciano, 1% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.