



2014 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, 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):	Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Petit Verdot
Référence:	0802614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.