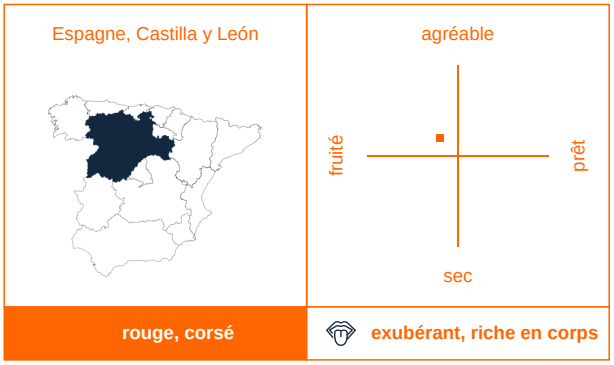
PV PETIT VERDOT VDT PV VDT

ABADÍA RETUERTA | 2001



Dans le Bordelais, le Petit Verdot entre depuis toujours dans lassemblage des grands crus. Mais élaborer un vin de cépage exclusivement à partir de celui-ci, les ¶nologues de la région bordelaise ne sy étaient pas encore aventurés ! Abadía Retuerta la fait : une vinification en quantités certes microscopiques, mais géniale par sa dimension. Le profil aromatique est à la fois intense et complexe. Grâce à ses tanins veloutés mais présentant encore un certain mordant et une structure acide subtile, ce cru se révèle particulièrement savoureux. La persistance aromatique et structurelle atteint un niveau réservé aux tout grands vins. La finale est grandiose ! Cest une superbe composition déjà très agréable à boire dans sa jeunesse, mais qui parvient à son apogée après quelques années de vieillissement en bouteille.



Petit Verdot

Maturité optimale: 5 - 12 Années

Pendant 18 mois en barrique neuve (de chêne français)

cassis, gelée de baies, pain d'épices, tabac

chasse, fondue chinoise, entrecôte, chateaubriand, canard, faisan, chocolat, gibier à plumes

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

VDI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide