



Alión

2017

www.temposvegasicilia.com



Région :	Castilla y León
Appellation :	Ribera del Duero
Cépage :	100% Tempranillo
Parcelles	Padilla de Duero, Valbuena de Duero et Pesquera de Duero
Age vigne :	37 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires, 750 m
Degré alcoolique :	15%vol
Récolte :	Manuelle, 20.3 Hl/ha



Description:

Alión est issu d'une sélection rigoureuse de terroirs disséminés dans les meilleures zones de la Ribera del Duero, le vin est vinifié avec le même soin que Vega Sicilia. 2017 a été le «millésime du gel» (28 avril), mais grâce à une double taille d'hiver dans les vignes et une production limitée, l'assemblage final n'a pu garder que le meilleur. Pour ce millésime plus sec et plus chaud, l'élevage en fûts neufs a été légèrement diminué et remplacé pour partie par des cuves en béton, en vue d'assouplir la texture des tanins, tout en gardant la fraîcheur du vin.

2017 fut un défi, révélant l'art d'un grand domaine. Avec à la fois l'authentique caractère d'Alión, une fraîcheur moderne et une expression un peu plus chaleureuse et plus ferme.

Degustation par Ferran Centelles (Meilleur sommelier d'Espagne 2006)

"Une attaque légèrement fermée, qui s'ouvre progressivement dans le verre. Un vin puissant et cohérent, avec une touche de mûre, accompagnée de nuances minérales. La truffe et l'humus restent présents au palais. Profond et ferme, ce vin a un long chemin à parcourir en bouteille. Un vin parfait. Pour sûr ce millésime a un avenir radieux !"

Accords :

Charcuteries ibériques
Agneau et Viandes rouges

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 15 ans
Température optimale de service 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

