



Région :	Castilla y León
Appellation :	DO Ribera del Duero
Cépages :	94% Tempranillo et 6% Merlot
Age vigne :	36 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires, 700-900 m altitude
Degré alcoolique :	14,5 %vol
Récolte :	Manuelle, 17,5-21 hl/ha



Description :

Valbuena, pure expression de Vega Sicilia, est élevé pendant cinq ans en fûts puis en bouteille, donnant son nom à la cuvée: Valbuena 5°.

La première année d'élevage se fait en fûts de chêne dont 75% de chêne français et 25% de chêne américain. Cet élevage permet de construire le vin, en travaillant sa structure, sa douceur et sa densité. La deuxième année de vieillissement se déroule en foudre pour gagner en élégance, complexité, tension et subtilité. Valbuena 5° 2017 est une expression plus mûre, juteuse et voluptueuse comparée au millésime précédent, en gardant l'accent sur l'harmonie.

Dégustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000):

" Le fruit est scintillant, juteux et épicé mais cela reste gourmand d'une année fraîche. La complexité est apportée par des notes fumées de moka et d'olive noire. L'élevage est juste et ne déborde pas sur le fruit. La bouche s'exprime dans le même sens. Valbuena 2017 est un vin harmonieux avec une bouche pulpeuse sans excès de puissance alcool. Les tanins sont bien polymérisés et tapissent la bouche sans dureté. Cette osmose, que l'on peut détecter dès aujourd'hui, n'empêchera pas le vin de bien évoluer sur une décennie ou deux. "

Accords :

Viandes rouges
Charcuterie ibérique

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 30 ans
Température optimale de service 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

