



ESPAGNE RIBERA DEL DUERO 2016 " CRIANZA " DOMINIO DE BORNOS

Pays : Espagne
Région : Castilla y Leon
Sous région :
Cépage(s) : Tempranillo 100%

Note de dégustation :

Couleur intense avec des reflets pourpres.

Nez complexe présentant d'élégantes notes de fruits noirs mûres (cassis, myrtilles, mures,...), des arômes d'épices (poivre, muscade, girofle...) et des touches boisées, voir fumées.

La bouche est intense, riche mais parfaitement équilibrée grâce à une grande fraîcheur.

La longueur est superbe, plus de 10 caudalies, avec des notes de cassis,

Température de service : 17 C°

Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Préparation de viande rouge ou rosée avec accompagnement et sauce gouteuse. Canard sauvageon rôti, tapenade d'olives noires, jus de cassis aux épices, croquettes de pomme de terre à l'émulsion de carotte, salade d'herbettes et dés de betterave rouge aux cerneaux et huile de noix.

Commentaires du sommelier :

Le Ribera del Duero s'impose aujourd'hui comme une DO de référence en Espagne avec des vins rouges puissants mais très raffinés. Ceci est notamment dû au terroir calcaire et à l'altitude (800 mètres en moyenne) offrant des journées chaudes et nuits fraîches, idéal pour une maturation lente mais optimale des raisins.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

