



ESPAGNE RIOJA " LADERAS DE CABAMA " 2021 VALENCISO (TEMPRANILLO 100%)

Pays : Espagne
Région : Rioja
Sous région :
Cépage(s) : Tempranillo 100%

Note de dégustation :

Belle robe rouge grenat profonde. Le nez, très plaisant, est marqué par des arômes de fruits à l'eau de vie, (kirsch, prune), ainsi qu'un caractère boisé très séduisant (chêne, cèdre). A l'aération, apparaissent des arômes d'épices (baies de genévrier), des notes de tabac (cigares) voir de chocolat noir. Le palais nous réserve une bouche tannique, vive et fraîche rendue très agréable par un fruité généreux. Les tanins nerveux, qui ne laissent pas indifférent, apportent de la structure et une belle charpente à ce Rioja typé

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Entrecôte de boeuf maturée, Lièvre à la royale, abats, andouillettes, rognons à la moutarde...

Commentaires du sommelier :

Laderas de Cabama provient d'un beau terroir argilo-calcaire en Rioja. Les jeunes vignes du domaine (100% Tempranillo) sont récoltées à la main. Après un élevage d'une année en barriques de chêne français, l'amateur découvre un vin rouge complexe, solide, avec des beaux tanins nerveux et une grande générosité de fruits.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

