



## ESPAGNE DO ARLANZA " PETIT VERDOT - TEMPRANILLO " 2005 " RESERVA " BUEZO

Pays : Espagne  
Région : Castilla y Leon  
Sous région :  
Cépage(s) : 50% Petit Verdot, 50% Tempranillo

### Note de dégustation :

Robe grenat soutenue dans laquelle apparaissent tout doucement les premiers reflets tuilés. Il offre au nez des arômes tertiaires complexes tels que les fruits noirs, le pruneau ainsi que des notes de cuir et de tabac. Les arômes de sous-bois se développent à l'aération ainsi qu'une noble note truffée. Le caractère boisé raffiné se devine à travers une touche de cèdre. En bouche, c'est un vin charpenté possédant des tanins fins et totalement fondus. L'équilibre est splendide et les arômes de bouche rappellent toute la

Température de service : 17 C°  
Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande confite ou en civet tels qu'un gigot d'agneau de 7h00, un parmentier de canard à la truffe ou un civet de biche. Fromages affinés tels Saint Nectaire ou un fromage bleu (Cabrales ou Valdeon).

### Commentaires du sommelier :

Riche d'un passé viticole très ancien (dès l'époque romaine), la Ribera del Arlanza connait depuis les années 1990 un regain d'intérêt indéniable. L'installation de producteurs talentueux et dynamique a permis à Arlanza de retrouver sa splendeur d'antan et d'obtenir le statut de DOC en 2007. Cette petite appellation se situe au nord du pays, en Castille-Léon et plus précisément au nord de la Ribera del Duero. Le domaine Buezo est une propriété de premier plan, toujours à la recherche la perfection. Sur ces coteaux argilo-calcaire à 860 mètres d'altitude, cépages français et espagnols mûrissent côte à côte. Vendange manuelle, table de tris, vinification par gravité en cuve inox tronconique et malo en foudre de chêne français. L'élevage de minium 12 mois se passe en barriques françaises



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

