



ESPAGNE RIOJA ROSÉ 2023 BODEGAS ALTUN (100% TEMPRANILLO)

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

Note de dégustation :

Un vin de teinte rose pâle élégant. Le nez est complexe et intense, évoquant notamment des arômes de pamplemousse et d'agrumes, des notes de fleurs blanches un soupçon d'épices. Le vin est frais et sec en bouche, avec une belle ampleur au palais et une finale tendue et désaltérante. Un grand rosé raffiné, équilibré et long en bouche.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif avec quelques tapas. Parfait avec des gambas ou poissons grillés ainsi que des viandes blanches et rosées (poitrine de volaille marinée).

Commentaires du sommelier :

Altun Rosé provient de six parcelles soigneusement sélectionnées situées à Laguardia et San Vicente de la Sonsierra, à une altitude comprise entre 550 et 650 mètres. Les vignobles sont cultivés majoritairement en coteaux, et bénéficient d'un climat atlantique à influence méditerranéenne. La recherche de fraîcheur et de la pureté dans ce vin a amené les deux frères vigneron, Iker et Alberto Martinez Pangua, à sélectionner les 6 parcelles les plus en altitude du domaine. Celles où les nuits froides et le vent du nord « El Cierzo » (vent fort, frais et sec) les rendent uniques.

Les raisins de Tempranillo sont récoltés à la main puis pressé délicatement avant de connaître une fermentation en fûts de chêne français à 16°C pendant 25 jours. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant encore trois mois,



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

