



ESPAGNE RIOJA ROUGE 2022 " SAN QUILES " (GRACIANO) BODEGAS ALTUN

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

Note de dégustation :

Couleur pourpre profonde et intense. Nez super élégant et expressif avec des notes d'épices, un caractère balsamique et des arômes de fruits noirs comme la mûre et le cassis. En bouche, c'est un vin structuré et à la fois raffiné. Les tanins sont présents et sont d'un grain très fin. L'équilibre est remarquable entre sa charpente, sa générosité et une belle fraîcheur. Un vin d'exception et authentique, qui sort véritablement des standards internationaux.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée ou rouge avec éventuellement un accompagnement épicé.
Magret de canard aux épices. Côtes d'agneau en croute d'herbes. Filet de bœuf sauce poivrée.

Commentaires du sommelier :

San Quiles, c'est une cuvée sélection parcellaire unique, issue d'un petit vignoble de 0.78 ha planté à 450 mètres d'altitude, non loin du Rio Ebro. Ces coteaux pentus (20% !), pauvres et bien exposés ne donneront qu'un rendement très limité d'un cépage rare et seul composant de cette cuvée : le Graciano. Les deux frères Iker et Alberto Martinez sauront le sublimer lors de la vinification et élevage de 10 mois en barrique de chêne français de 500 litres et un affinage de 4 mois en cuve béton ovoïde. Dans le verre, ce exprime un caractère épicé d'une grande finesse. En bouche, il est structuré, intense et bien équilibré.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

