La Cave des Sommeliers

ESPAGNE DO VALENCIA ROUGE 2024
" LOS FRAILES " (100% MONASTRELL)
CASA LOS FRAILES

Pays	Espagne
Région :	Valencia
Sous région :	
Cépage(s) :	100% monastrell (mourvèdre)

Note de dégustation :

Vin rouge de couleur sombre aux reflets pourpres. Nez intense, évoquant les fruits noirs, les épices et les herbes aromatiques du sud. En bouche, c'est un vin plutôt rond et fruité même s'il possède une belle structure tannique, typique du cépage mourvèdre. Ce vin possède une vraie personnalité et un caractère méditerranéen typé.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viandes rosées et rouges grillées (agneau, bœuf).

Commentaires du sommelier :

Belle découverte que ce vin biodynamique de Valence en Espagne et introduction idéal au cépage Monastrell (Mourvèdre en France). Issu de vignobles d'altitude (700 mètres), ce vin rouge est vinifié par l'une des plus anciennes propriétés espagnoles, Casa los Frailes, qui fut un domaine créé par les frères Jésuites au 17ème siècle. Depuis plus de 250 ans, c'est la famille Velasquez qui est propriétaire et Maria José est actuellement la 13ème génération à diriger le domaine. Elle propose dans ce vin une version souple et plutôt fruitée du cépage mourvèdre. Un vin gourmand et qui plaira à bon nombre de palais.

Puissance