



**ESPAGNE DO VALENCIA ROUGE 2023
" BILOGIA " CASA LOS FRAILES (50%
MONASTRELL, 50% SYRAH)**

Pays : Espagne
Région : Valencia
Sous région :
Cépage(s) : 50% monastrell (mourvèdre), 50% syrah

Note de dégustation :

Vin rouge grenat soutenu. Il évoque aux nez de jolis arômes boisés et épicés et des notes de fruits rouges et noirs bien mures. En bouche, c'est un vin charnu qui possède une belle souplesse et rondeur. On apprécie la qualité de l'élevage sous bois, une belle rondeur et un excellent équilibre.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosée et rouge grillée (agneau, bœuf, canard) sauce relevée d'épices et/ou de thym.

Commentaires du sommelier :

Le domaine viticole Casa Los Frailes fut créé en 1771 et est aujourd'hui dirigé par Maria José Velasquez, 13ème génération de la famille à travailler sur le domaine. Il s'agit du cinquième plus ancien domaine viticole espagnol ! Située à 700 mètres d'altitude, dans une vallée au sol très calcaire, les vignes sont non-irriguées et cultivées en biodynamie depuis 2002. Biologia est une cuvée conjuguant avec brio l'expression de deux grands cépages méditerranéens, le mourvèdre et la syrah.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

