



ESPAGNE VINO DE PAGO CABERNET SAUVIGNON 2023 DEHESA DEL CARRIZAL

Pays : Espagne
Région : La Mancha
Sous région :
Cépage(s) : 100% Cabernet Sauvignon

Note de dégustation :

Rouge pourpre très profonde. Nez délicat de fruits noirs (cassis, mûres, myrtilles) couplé à des arômes boisés raffinés. Quelques touches d'épices et de réglisse complètent le bouquet. Bouche charnue et fraîche avec une trame tannique serrée mais d'un grain de tannin soyeux et élégant. L'équilibre est superbe. Il gagnera à vieillir quelques années mais se goute déjà bien dans sa phase de jeunesse.

Température de service : Entre 16 et 17 °C
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une viande rosée ou rouge comme une entrecôte de bœuf grillée ou un carré d'agneau au thym

Commentaires du sommelier :

Cette cuvée de Cabernet Sauvignon est la cuvée emblématique de cette propriété hors du commun. Il s'agit aussi du premier cépage planté sur le domaine, en 1987. Le microclimat des Monts de Tolède, au pied du parc national de Cabaneros, permet d'atteindre lentement la pleine maturité des raisins de Cabernet. L'altitude (800 m), les sols de galets roulés, le climat humide, les différences importantes de température diurne et nocturne, forment de nombreuses caractéristiques qui permettent aux raisins de mûrir lentement et complètement et donne un équilibre remarquable aux vins. Situé dans la Mancha, entre Tolède et Ciudad Real, Dehesa del Carrizal est un des rares domaines classés Vino de Pago. Cette dénomination, la plus haute dans la classification espagnole, consacre une propriété d'exception,



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

