



ESPAGNE DO VALENCIA ROUGE 2023
" DOLOMITAS " CASA LOS FRAILES
(100% MONASTRELL) / BIODYN

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

Note de dégustation :

Couleur pourpre sombre. Nez fin et complexe évoquant les fruits noirs et les épices. La bouche est d' une structure et d'un équilibre remarquable. Les tanins présents possèdent un grain fin et sa fraîcheur naturelle lui confère une parfaite harmonie d'ensemble. Un grand vin de terroir !



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



Viande rouge gouteuse : entrecôte de bœuf maturée, filet de chevreuil.
Après vieillissement, civet de marccassin, parmentier de canard (cuisson longue, confite).

Commentaires du sommelier :

Dolomitas est une cuvée originale sur une multitude de points et promet en dégustation un moment d'exception. Tout d'abord, les vieilles vignes de mourvèdre sont cultivées en bio et sans irrigation dans l'arrière-pays de Valencia. Dans ces montagnes au sol rocaillieux et peu profond, les vignes atteignent rapidement la roche mère (dolomie-calcaire) et profitent de nombreux éléments minéraux (magnésium) apportant une certaine fraîcheur et minéralité au vin. L'altitude élevée des vignobles (+ 700 mètres) contribue également à l'équilibre et à la tension de ces vins authentiques. Après des vendanges manuelles, le travail au chai est identique à celui de l'époque des frères jésuites vivants dans ce lieu du 16 au 18ème siècle (Los Frailes). Les cuves en béton de l'époque, idéale pour la vinification du mourvèdre sont



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

