La Cave des Sommeliers

ESPAGNE VINO DE PAGO "MV" 2021

DEHESA DEL CARRIZAL (40% CAB SAUV, 24% SYRAH, 20% TEMPRANILLO, 13% MERLOT, 3% PT VERDOT



Pays	Espagne
Région :	La Mancha
Sous région :	
Cépage(s) :	40% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 20% Tempranillo, 13% Merlot, 3% Petit Verdot

Note de dégustation :

Vin rouge dense à la robe pourpre soutenue. Nez ouvert et fin, évoquant un joli caractère fruité avec une touche de bois rappellant que ce vin a été élevé une année en barrique de chêne. La bouche possède du coprs mais en même temps, une belle souplesse, des tannins élégants et un bon équilibre. Un vin de repas qui pourra se marier avec de nombreuses recettes de viandes rosées et rouges.

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :	

Viande rosée et rouge : agneau veau, boeuf, magret de canard.

Commentaires du sommelier :

Dehesa del Carrizal est un domaine hors du commun, situé sur un plateau à près de 800 mètres d'altitude au nord de Ciudad Real. Y sont cultivés principalement des cépages français en plus du tempranillo local. MV est une cuvée d'assemblage où le fruité et la souplesse du merlot et tempranillo sont équilibrés par la structure du cabernet, du petit verdot et de la syrah. Un vin plaisir par exellence et qui profite du travail minutieux et attentionné de l'équipe du domaine.

Puissance