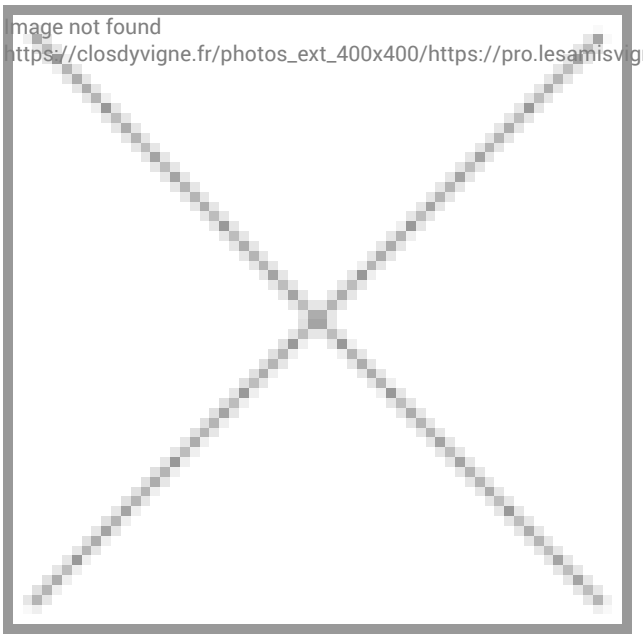
BERCEO CRIANZA 2023 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Berceo Crianza est un assemblage de Tempranillo et de Grenache issu de trois villages de La Rioja (Baños de Ebro, San Asensio et Medrano), de vieilles vignes conduites en gobelet sur des sols argilo-calcaires et argilo-ferreux. Sa robe grenat intense laisse place à un nez de fruits rouges, de réglisse et de cerise confite, avec des touches de vanille, d'épices et de violette. La bouche, fraîche et de corps moyen, révèle un bois toasté et un fruit mûr parfaitement intégrés. Élevé en barriques de chêne français et américain, il a été médaillé d'or au concours Mundus Vini. Un vin élégant, parfait avec les viandes rouges.

Accords mets et vins

Viandes rouges

Détails

Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Tempranillo
Région : La Rioja
Appellation : DOCa Rioja

Caractéristiques

Terroir : Vignes situées dans trois villages de La Rioja : Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio et Medrano (Rioja Alta). Vieilles vignes en gobelet, à rendements moyens, dans des parcelles bien exposées, sur sols argilo-calcaires et argilo-ferreux. Le résultat de l'assemblage donne un vin élégant, frais et de corps moyen.
Cépage : Tempranillo 90% Grenache 10%
Vendange : Vendange mécanique
Viticulture : Vieilles vignes conduites en gobelet, rendements moyens.
Vinification : Raisins sélectionnés pour leur équilibre entre fraîcheur, structure et maturité. Fermentation à 28 °C en cuves inox, 20 jours de macération avec remontages selon le moment de la fermentation, et délestage. Fermentation malolactique en béton.
Elevage : 12 mois en barriques de chêne français et américain, puis 6 mois en bouteille.

Dégustation

Robe : Couleur grenat intense.
Nez : Arômes de fruits rouges, de réglisse et de cerise confite, avec des touches de vanille, d'épices et de violette.
Bouche : Acidité fraîche accompagnée d'une note marquée de chêne toasté. Le bois et le fruit mûr sont très bien intégrés dans ce vin.
Finale : Longue et agréable.
Garde : 10 ans
Température de service : 16-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !

Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png