



ESPAGNE VT CASTILLA Y LEON 2020 " SARDON " QUINTA SARDONIA

Pays : Espagne
Région : Castilla y Leon
Sous région :
Cépage(s) : 96% Tempranillo, 3% garnacha, complété de albillo, syrah, malbec et cabernet-sauvignon

Note de dégustation :

Vin rouge de couleur pourpre intense. Il évoque au nez le travail d'élevage minutieux visant à valoriser la partie la plus fruitée du vin, avec des arômes de cerises, de réglisse et une touche de groseille sur un fond légèrement épicé. L'attaque en bouche est fruitée, douce et savoureuse avec une bonne fraîcheur apportée par une acidité bien intégrée qui rehausse la sensation de fruit frais en bouche. Les tanins sont fermes et notables mais soyeux. Ce vin de caractère vous transportera en une gorgée vers le magnifique plateau

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Viande rosé ou rouge grillée (bœuf, magret de canard).

Commentaires du sommelier :

Située juste à l'extérieur de la région viticole de Ribera del Duero, Quinta Sardonía a été fondée en 1998. Ce splendide vignoble se situe sur une haute crête surplombant la vallée du Duero en contrebas. Les sols prédominants sont l'argile et le sable. Grâce à des conditions très favorables pour produire de magnifiques vins rouges (malgré un climat rigoureux), ils rivalisent facilement avec leurs célèbres voisins. Les 20 hectares du domaine sont exploités en biodynamie pour protéger l'écosystème local et travailler en harmonie avec les rythmes de la nature. Les raisins sont vendangés en caisses et sélectionnés au chai grappe par grappe et grain par grain. Les cuvaisons sont courtes et à températures contrôlées pour rechercher une extraction minimale qui permet de conserver la partie la plus



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

