



ESPAGNE DO CALATAYUD 2018 LA GAVACHA

Pays : Espagne
Région : Aragon
Sous région : Calatayud
Cépage(s) : 100% garnacha (vieilles vignes de 85 ans en moyenne)

Note de dégustation :

Robe grenat profonde. Nez intense, aux notes boisées, fruitées et épicées. L'élevage de 12 mois en fûts de chêne français s'illustre par des parfums boisés et empyreumatiques (bois de cèdre, vanille, note fumée) et finement épicés (cumin, poivre). Les fruits rouges et noirs bien mûrs complètent ce panel d'arômes (cerises, compotée de fraise, cassis écrasé). La bouche est ample, riche et suave. Le caractère généreux de la grenache est identifiable mais sans aucun extrême.

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



Porcelet grillé, kefta d'agneau, magret de canard aux épices. Fromages corsés (Epoisses, tomme au piment d'Espelette)

Commentaires du sommelier :

La Gavacha c'est tout d'abord une sélection de très vieilles vignes (85 ans en moyenne) de Grenache vinifiée de main de maître par César Langa (5ème génération sur le domaine). Son lieu de naissance, c'est Calatayud, l'une des 4 appellations d' Aragon. Ici, sur ces vignobles d'altitude (800 mètres), les vieilles vignes donnent en rendement très limité et un jus riche et intense. Découvrez ou re-découvrez la grenache et profitez d'un vin rouge charnu et séduisant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

