DE MANZANOS TEMPRANILLO ORGANIC 2024 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vins d'ailleurs Pays Espagne

De Manzanos Tempranillo Organic est un pur Tempranillo de la Rioja issu de l'agriculture biologique certifiée. Les raisins proviennent de vignes de plus de 20 ans, plantées sur des sols argilo-calcaires qui apportent structure, minéralité et un caractère unique. Les vignobles intègrent en outre des techniques de viticulture biodynamique, favorisant la biodiversité et l'équilibre naturel du vignoble. Le résultat : un Tempranillo d'une grande pureté, à la fraîcheur vibrante, aux tanins soyeux et à la profonde complexité aromatique. Robe pourpre intense aux bords bleutés, nez de fruits frais (myrtille, fraise, cerise), bouche facile à boire à l'acidité vive et à l'explosion de fruit bien équilibrée. Élevé 6 mois en fûts de chêne américain. Parfait à l'apéritif comme avec fromages, salades, pâtes, paëllas et viandes blanches.

Accords mets et vins

Parfait en apéritif ou pour accompagner fromages, salades, pâtes, paëllas et plats de viandes blanches.

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tempranillo
Région : La Rioja (Rioja Alta)
Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain
Couleur : Rouge
Appellation : DOCa Rioja
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Sélection de raisins issus de vignes de plus de 20 ans, plantées sur des sols argilo-calcaires, qui apportent structure, minéralité et un caractère unique aux raisins.
Cépage : 100 % Tempranillo
Vendange : Vendanges entre septembre et octobre, en profitant de l'air frais du matin pour préserver les arômes et maintenir les raisins en parfait état. Vendange manuelle en caisses de 15 kg.
Viticulture : Vignes cultivées selon les principes de l'agriculture biologique certifiée, avec des techniques de viticulture biodynamique favorisant la biodiversité et l'équilibre naturel du vignoble.
Vinification : Fermentation malolactique en barriques.
Elevage : Vieilli et affiné pendant 6 mois en fûts de chêne américain.

Dégustation

Robe : Couleur pourpre intense avec des bords bleutés.
Nez : Arômes de fruits frais avec des myrtilles, des fraises et des cerises.
Bouche : Vin facile à boire avec une acidité vive et une explosion de fruits bien équilibrée.
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 !

Plaisirs du vin
Albi