GONZALO DE BERCEO RESERVA 2020 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Gonzalo de Berceo Reserva est une sélection exclusive de vignobles de la Rioja Alta et de la Rioja del Reyno, qui assemble Tempranillo, Graciano et Grenache issus de vieilles vignes en gobelet (plus de 40 ans pour le Tempranillo de Ventosa, plus de 30 ans pour le Grenache de Medrano). Vendangé à la main à l'aube, il est élevé 24 mois en barriques de chêne français de deuxième année, puis repose 18 mois en bouteille. Robe rouge grenat aux nuances tuilées ; nez de fruits noirs mûrs (mûres), réglisse, pruneau, encens, bois doux (cannelle, vanille), noix de muscade et poivre blanc. En bouche, un vin structuré et équilibré, aux tanins généreux et mûrs, avec une finale longue, très élégante et complexe. À table : dinde, porc, légumes grillés, boudin noir et plats asiatiques épicés. Médaillé d'or Mundus Vini.

Accords mets et vins

Dinde, porc, légumes grillés, boudin noir et plats asiatiques épicés.

Détails

Millesime : 2020
Degrès : 14 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Graciano, Tempranillo
Région : La Rioja (Rioja Alta)
Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain
Couleur : Rouge
Appellation : DOCa Rioja

Caractéristiques

Terroir : Sélection exclusive de vignobles de la Rioja Alta et de la Rioja del Reyno. Ventosa (Rioja Alta) : Tempranillo de plus de 40 ans, planté en gobelet sur sols pauvres argilo-ferreux, orientation sud-ouest. Medrano (Rioja Alta) : Grenache de plus de 30 ans, planté en gobelet sur galets et sols argileux marqués par le fer, à la remarquable couleur rougeâtre. Los Molinos : l'autre vignoble de Graciano, domaine de 7 hectares sur sol argilo-calcaire lourd et compact, à 450 mètres d'altitude, vignes de plus de 20 ans.
Cépage : Tempranillo 80%, Graciano 10%, Grenache 10%
Vendange : Vendange mécanique
Viticulture : Vignes en gobelet : Tempranillo de plus de 40 ans (Ventosa), Grenache de plus de 30 ans (Medrano), Graciano de plus de 20 ans (Los Molinos).
Vinification : Fermentation en cuves inox tronconiques.
Elevage : 24 mois en barriques de chêne français de deuxième année, puis 18 mois d'affinage en bouteille.

Dégustation

Robe : Rouge grenat avec des nuances tuilées, d'intensité moyenne, limpide et brillant.
Nez : Fruits noirs mûrs (mûres), réglisse, pruneau, encens, notes de bois doux (cannelle et vanille), noix de muscade et poivre blanc.
Bouche : Bouche structurée, équilibrée, avec des tanins généreux et mûrs.
Finale : Longue, très élégante et à l'arrière-goût complexe.
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