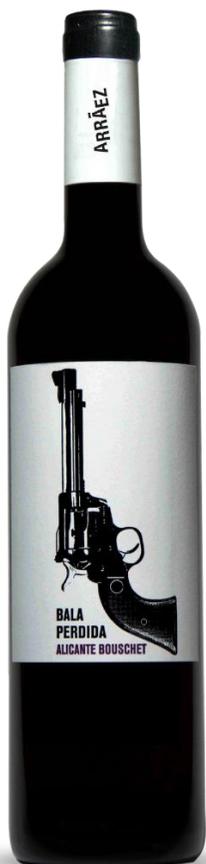


BALA PERDIDA

ALICANTE – ALICANTE BOUSCHET

ROUGE REBELLE & SOYEUX



PROFIL :

Depuis 1950, la bodega Arraez soutient un projet viticole et œnologique visant à préserver les cépages autochtones de la région. La 3^{ème} génération actuellement aux commandes, en la personne de Toni Arraez Calabuig, a amorcé une nouvelle phase de la vie du domaine. Hors des clichés et des dogmes du mondovino, Arraez s'affirme grâce à une communication rock n'roll dirigée vers les néo consommateurs, en proposant des vins aux packagings décalés et canailles, tout en respectant l'ADN de leur terroirs, de leurs cépages locaux et de la longue histoire viticole familiale.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Alicante Bouschet
- Climat : zones semi-arides.
- Terroir : des parcelles de 100 à 600m d'altitude sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Le vignoble est exposé à des températures élevées et à de faibles précipitations. Les macérations sont délicates pour extraire les arômes frais de ce cépage lui donnant de la rondeur, complété par une touche de chêne pendant le vieillissement.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

D'une robe rouge, à la couleur de cerise intense, ses arômes de baies mûres rappellent la compote. Sa bouche est soyeuse et agréable. Bien frais, il est "brutal" pour accompagner vos moments les plus décontractés.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : tarte aux tomates, oignons et anchois, risi aux légumes rôtis, salade de lentilles tièdes et herbes fraîches ; nouilles sautées au bœuf, coriandre et petits légumes ; fraîches ; wok de bœuf au sésame...