

# EL CHOCOLATERO BIO

## DO CARINENA

### VIN ROUGE GÉNÉREUX



#### **PROFIL :**

C'est ici que tout a commencé... Dans ce petit coin d'Aragon, au sud de Saragosse, près du village de Cariñena. C'est de là que vient la famille de Lionel, précisément à Villar de los Navarros. Né en 1930, son grand-père était le fils du chocolatier de Badules à quelques kms du village de Cariñena. El « chocolatero » c'était le surnom de son père. En 2019, nous avons décidé de retravailler le profil de cette cuvée qui rend hommage à l'histoire de son grand père qui a quitté cette terre en 1937, alors âgé de 7 ans, pour venir définitivement s'établir en Béarn. Un terroir unique, rugueux et sincère où les cépages Grenache, Syrah, Tempranillo et Cabernet Sauvignon s'associent parfaitement. Notre ambition a été d'apporter de la fraîcheur et de la buvabilité, tout en gardant le style généreux et sudiste qui a fait le succès de cette cuvée devenu un incontournable best-seller. Un vin bio solaire, juteux, aux parfums de framboise et d'épices douces...

#### **VITICULTURE :**

- Cépages : 70% Grenache – 10% Syrah – 10% Tempranillo – 10% Cabernet Sauvignon
- Climat : le vent froid et sec venu du nord-ouest appelé Cierzo joue un rôle prédominant dans la régulation des températures et le maintien des acidités lors de la maturation des baies.
- Terroir : sols calcaires situés à 600m d'altitude et vignes âgées de 15 à 20 ans.

#### **VINIFICATION & ÉLEVAGE :**


Après des vendanges effectuées à la main, on procède à une macération et fermentation courte de 8 jours à température contrôlée entre 26°C et 28°C. L'élevage se passe en cuve inox afin de développer au maximum l'expression des cépages, du fruit et de l'identité du terroir.

#### **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Une couleur rouge cerise aux reflets violets. Au nez s'exprime une belle intensité dévoilant des notes de fruits rouges bien mûrs, ainsi que de fines notes florales et épicées. On retrouve les mêmes arômes en bouche avec un parfait équilibre et harmonie accompagnés d'une belle structure. Une fin agréable, gourmande et ronde avec des tannins souples.

#### **CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 17 °C
- Potentiel de garde : 5 années
- Accords mets & vins : grillades, tapas, fromages, porc au caramel, chili con carne...

 EAN : 3760201509012  
Poids : 1,21 kg  
NOMACORC  
Dim : 300 x 70 ø mm



EAN: 23760201509016  
Dim : 220 x 155 x 320 mm

Orientation bt : ↑  
Poids : 7,7 kg