

ENCIERRO BIO

VINO DE ESPAÑA – MACABEO & VERDEJO

VIN BLANC SEC, LÉGER ET ÉQUILIBRÉ



LES PASSEURS DE VINS
HARINORDOQUY & OSMIN



PROFIL :

Encierro est la dernière création des Passeurs de Vins, maison d'importation créée par Lionel Osmin, le faiseur des vins du Sud-Ouest, et Imanol Harinordoquy, le basque bondissant... Leurs histoires familiales personnelles leur ont transmis des liens forts avec l'Espagne, et c'est sans cesse qu'ils parcourrent ces vignobles ibériques, à la recherche de pépites, d'histoires, d'émotions, de rencontres. Cette cuvée en BIO est le fruit de leurs pérégrinations, qui les amené au coeur de la Mancha, au sud de Madrid, où seuls les moulins de Don Quichotte se détachent à l'horizon. Ils ont baptisé ce vin « ENCIERRO » par amour pour les ferias pendant lesquelles, au petit matin, les « festayres » vont courir avec les taureaux, lâchés dans les ruelles du centre-ville. Les intrépides tenteront de rester devant, les autres, plus prudents, suivront derrière. Ce moment s'appelle l'ENCIERRO en Espagne. Quelques moments plus tard, tous se retrouveront autour des tapas pour commenter leurs exploits et se préparer à la fête...

VITICULTURE :

- Cépage : 55 % Macabeo et 45 % Verdejo
- Climat : climat continental chaud et sec. Les étés sont très longs. La pluviométrie est faible de l'ordre de 350 mm d'eau par an.
- Terroir : vignes plantées dans la zone semi-aride de la Mancha à altitude élevée (de 600 à 700m), conduite en agriculture biologique. Vignes d'environ 20 ans.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges uniquement aux heures les plus fraîches. Pressurage direct suivi d'un refroidissement des jus. Stabulation des jus sur bourbes fines de 72 h, puis lancement des fermentations à température contrôlée. Vinification en cuve pour garder le potentiel aromatique frais des verdejo. Vinification en cépages séparés puis assemblage après 2 mois d'élevage sur lies suivant la fin de la fermentation alcoolique. Mise en bouteille précoce pour garder la fraîcheur.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur pâle avec quelques reflets verts. Le nez est assez subtil, c'est surtout le Verdejo qui va apporter ses notes fraîches : agrumes, melon, fleurs blanches. Le Macabeo, plus neutre aromatiquement, va apporter sa texture en bouche pour donner au vin son équilibre. Un vin tout en légèreté, sans lourdeur qui accompagnera vos apéritifs, des plats de crevettes, des rillettes de la mer, des poissons, des viandes blanches, des fromages de chèvres frais...

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 8 °C
- Potentiel de garde : 18 mois.
- Accords mets & vins : tapas, chipirons à la plancha, moules assaisonnées au Xipister, boquerones (anchois au vinaigre), calamars frits ...



EAN : 3760201501726
Poids : 1.16 kg
NOMACORC
Dim : 295 x 80 ø mm



EAN : 23760201501720
Dim : 245 x 165 x 310 mm
EUR (80 x 120 cm)
5 couches x 20 cts = 100 cts

Orientation bt : ↑
Poids : 7.4 kg



EAN : 13760201501723
Dim : XXX x XXX x XXX mm
VMF (100 x 120 cm)
5 couches x 28 cts = 140 cts

Orientation bt : ↑
Poids : XXX kg



Poids : 1060 kg
Hauteur : 1.7 m