

ALTOS RESERVA

RIOJA ALAVESA - TEMPRANILLO

ROUGE RICHE & ÉLÉGANT



PROFIL :

C'est au cœur de la Rioja Alavaise (la zone basque de la Rioja) que ce projet est né en 2006 à l'initiative trois amis partageant la même passion pour le vin : Jean-Marc Sauboua, œnologue bordelais, Roberto San Ildefonso, vigneron à Toro, et Bienvenido Muñoz, de La Mancha. Ce talentueux trio a créé cette « bodega boutique » avec l'ambition de proposer des vins modernes mais toujours représentatifs de la Rioja ! Ils ont choisi de s'installer au pied de la Cordillère Cantabrique, à Elvillar, à près de 700 m d'altitude. Le pari est réussi, leur vins de personnalité et équilibrés sont des plus étonnants. Une bodega à suivre les yeux fermés.

VITICULTURE :

- Cépage : 100% Tempranillo
- Climat : un climat atlantique avec plus de fraîcheur que la Rioja baja.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vinification traditionnelle suivie d'une fermentation Malo lactique en barriques 100% neuves. Un Réserve doit avoir vieilli trois ans, dont au minimum 12 mois en fût de chêne. Ici, le vin est élevé en barriques de chêne 24 mois, 80% est français, 20% est américain ; 1/3 des barriques sont neuves, 1/3 ont 1 an et 1/3 ont 2 ans. Il est resté 12 mois en bouteilles.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un rouge franc, dense, profond et complexe doté d'arômes de fruits noirs mûrs, de chocolat, d'épices, de cacao et de tabac d'une grande finesse. Sa matière est riche, veloutée, suave et charnue. Ses tanins élégants et la qualité de l'élevage parfaitement intégré en font une cuvée extrêmement savoureuse. Sa complexité est bien celle d'un Réserve très réussi, une véritable valeur sûre !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 10 années
- Accords mets & vins : bœuf bourguignon, filet de bœuf en croustade aux champignons, os à moelle, joue de bœuf, pain de viande sauce aux cerises, magret de canard aux aubergines, souris d'agneau confite, agneau et pruneaux épicés...