

# VIVIR SIN DORMIR

## JUMILLA - MONASTRELL

### ROUGE



#### PROFIL :

Depuis 1950, la bodega Arraez soutient un projet viticole et œnologique visant à préserver les cépages autochtones de la région. La 3<sup>ème</sup> 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% Monastrell
- Climat : zones semi-arides.
- Terroir : des parcelles de 100 à 600m d'altitude sur des sols argilo-calcaires.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Les raisins sont situés à Murcie, à une altitude de 650 m. La vendange tardive et la double sélection des raisins (au champ et à la cave) associées à une élaboration et un élevage soignés, permettent au Monastrell d'exprimer naturellement toute sa personnalité dans chaque bouteille.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

D'une robe rouge pourpre intense, aux arômes poivrés avec des notes de torréfaction, c'est un vin enveloppant, où prédominent les fruits rouges et noirs mûrs avec un arrière-goût puissant.

#### 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...