

# CASTILLO DE BORGIA

## CAMPO DE BORGIA - GRENACHE

### ROUGE FRUITÉ & FRAIS



#### PROFIL :

Borsao, la bodega star espagnole, dans le TOP des 100 bodegas du Monde ! (selon le Wine Spectator) Située au nord-ouest de la province de Zaragoza, Campo de Borja est l'une des appellations espagnoles montantes. La marque « BORSAO » est aujourd'hui une référence ESSENTIELLE dans cette D.O. ; elle est devenue un mythe à travers le monde entier, et, le chef de file dans les vins de Campo de Borja.

Grâce à Borsao, le grenache, qui représente environ 60% de l'encépagement s'y est forgé une réputation mondiale, c'est le « royaume du grenache » ! La bodega produit des vins typiques, corsés et souples dotés d'une forte personnalité ; des vins joyeux qui sont faciles à boire et rafraichissants, des vins sensuels...

#### VITICULTURE :

- Cépage : 100% Grenache
- Climat : un climat continental avec des hivers sous influence Atlantique et des étés méditerranéens.
- Terroir : des parcelles situées sur les hauts plateaux de la région avec des sols argilo-calcaires.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Après une vendange qui a lieu généralement début octobre, les jus subissent une fermentation en cuves inox thermo régulées à 22°C.

#### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un Campo de Borja souple et généreux, simple bien fait et agréable à boire !

Un rouge qui affiche un registre floral et fruits mûrs, dominé par des notes de framboises sauvages, très gourmand, coulant, croquant. La masse fruitée s'appuie sur une belle fraîcheur, des tannins bien mûrs et ronds soutenus par des notes de réglisse.

#### CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 2 années
- Accords mets & vins : raviolis sauce arrabiata, pissaladière aux tomates séchées, penne au pesto aux deux tomates, chawarma libanais au bœuf, ciabatta au rôti de bœuf et aux figues, empanadas au bœuf et au porc, grillades mixtes marinées...