

ALTOS PIGEAGE

RIOJA ALAVESA

ROUGE RICHE & COMPLEXE



PROFIL :

C'est au cœur de la Rioja Alavesa (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 : 90% Tempranillo – 10% Graciano
- Climat : un climat atlantique avec plus de fraîcheur que la Rioja baja.
- Terroir : des parcelles situées sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles, et sélection rigoureuse des raisins dans les vignes. Fermentation alcoolique traditionnelle suivie d'une fermentation malolactique en barriques 100% neuves, dont 85% sont françaises et le reste américain. Le vin reste en élevage pendant 15 mois avec des soutirages tous les 5 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Riche et velouté tout en gardant un style traditionnel. Parfums intenses de fruits frais mêlés à des notes balsamiques et épicées, une trame serrée et juteuse, il s'inscrit dans la modernité. Il se distingue par un style précis et délicat qui s'accroche à son terroir. C'est un vin incontournable qui tout en gardant une identité Rioja révèle une véritable personnalité.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 15 années
- Accords mets & vins : souris d'agneau braisée, rôti de bœuf en croute de sel, pot au feu aux cinq viandes, épaule de lapin aux fèves...