

DOC MANCHUELA 2022

« FUNDAMENTALISTA »

Finca Sandoval



Situation : Les vignes sont cultivées dans la région de Manchuela, en Castille-la-Manche. Fondé en 1998, le vignoble s'étend sur environ 26 ha d'altitude (entre 700 et 1000m), cultivés en agriculture biologique.

Les vendanges sont manuelles et le foulage se fait encore au pied. Le vin a ensuite été élevé pour moitié dans des amphores d'argile et pour moitié en cuve inox pendant 8 mois avant d'être mis en bouteille non filtré et non filtré.

Encépagement : Bobal en dominance, Albilla, Manchego, Marisancho, Tortosi et Trepadell.

Terroir : calcaire et sableux

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Observations : Séducteur par sa robe violine intense, le nez très expressif porte sur les fruits noirs (mûre, cerise noire, myrtille). En bouche, les tanins soyeux gorgés de fruits mûrs exhalent de savoureuses nuances de cerise, de framboise, auxquelles se mêlent des notes d'épices et de garrigue. Pas de doute, nous sommes bien en Espagne, même si cette cuvée fait preuve d'une étonnante fraîcheur.

Quelques accords : Lapin à la moutarde, Carré d'agneau grillé au romarin. Charcuteries Ibériques.

