



## La Fleur Vivaltus

Ribera del Duero DO, Bodega Vivaltus

La finesse bordelaise de la Ribera del Duero

### Description:

Le Fleur de Vivaltus est le second vin de la maison Vivaltus, conçu selon le principe bordelais classique du grand vin et du second vin. Il incarne un style accessible, prêt à boire rapidement, sans pour autant perdre de vue la signature précise et les exigences de qualité élevées du domaine viticole. La cuvée est principalement à base de Tempranillo, complétée par de petites quantités de Cabernet Sauvignon et de Merlot. Les raisins proviennent de vignobles situés entre 850 et 1 000 mètres d'altitude, avec des vignes âgées de 70 à 100 ans. Cette altitude, le climat continental et la diversité des sols confèrent au vin une tension naturelle, de l'élégance et de l'expression. La vinification s'effectue par parcelles et avec un minimum d'intervention, en partie avec des levures indigènes et en préservant systématiquement le fruit. Environ 10% du vin mûrit dans des cuves ovoïdes, le reste dans des barriques françaises à grain fin, une combinaison qui favorise les notes florales, les arômes de fruits rouges, les épices fines et une texture vive.

### Profil aromatique:

Dichtes Purpurrot mit undurchlässiger Mitte. Offenes Nasenbild mit verführerischer Frucht, dunkle Kirschen, Pflaumensaft und Korinthenschokolade, edle Kaffeenoten und feinste Nusschokolade. Grossartiger Gaumendruck und dennoch elegant wirkend, angenehme Ribera-Wärme ausstrahlend, in der Mitte noch jugendlich wirkend, gut stützende Säure, kombiniert mit zartpelzigen Tanninen und fleischigem Extrakt, enorme Reserven zeigend, bis ins Finale viel Pflaumen und zunehmend auch Brombeeren sowie schwarzer Holunder. Finessenreich und charaktervoll zugleich. Ein Bilderbuch-Ribera mit Bordeaux-Touch.

### Accompagne idéalement:

Ce Tempranillo élégant accompagne une côte d'Ibérico grillée avec autant de souplesse qu'une entrecôte de bœuf au beurre aux herbes. Il s'accorde tout aussi harmonieusement avec des légumes grillés au romarin et polenta qu'avec un lechazo rôti, une morcilla de Burgos ou une tortilla espagnole.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Producteur:</b>	Bodega Vivaltus
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Cépage(s):</b>	97.88% Tempranillo, 2.12% Merlot
<b>N° article:</b>	1436320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### La Fleur Vivaltus

Ribera del Duero DO  
Bodega Vivaltus

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	97.88% Tempranillo, 2.12% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.