



2013 Casa Cisca

Yecla DO, Bodegas Castaño

Le vin phare de Castaño, noté 94 points

Description:

Une rareté absolue, issue de vieilles vignes cultivées sur les meilleures parcelles. Le vignoble de la Bodega Castaño s'étend entre les villes d'Alicante et d'Albacete, en plein cœur de la région viticole de Yecla. Sur ce gigantesque plateau orné de superbes sommets montagneux, les conditions sont idéales pour le cépage Mourvèdre. En effet, les sols argilo-calcaires permettent aux vignes de développer des racines profondes et de produire d'excellents raisins bien charnus.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat profond aux reflets rubis. Le bouquet complexe est à la fois gourmand et minéral avec ses parfums de prunes au massépain et de cerises à la cannelle puis de chocolat aux noix et de dattes au lard. Abondance de fruits bleus et noirs dans la bouche complexe et veloutée, le milieu de bouche dévoile des nuances maltées et des tannins soutenus, sur des arômes de prunes sucrées et de chocolat à la menthe, dans la lignée d'un grand Australien, sureau et réglisse jusque dans la finale qui promet encore des réserves. Le Monastrell de référence par Ramon-Castaño.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Yecla
Producteur:	Castaño
Notation(s):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Monastrell
Référence:	0648213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Casa Cisca

Yecla DO

Bodegas Castaño

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Monastrell
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.