



2015 Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO, Cerrogallina S.L.U.

Un Bobal velouté signé Pepe Hidalgo

Description:

C'est dans le sud du Campo Aries, à proximité de Valence, que se trouve le domaine artisanal qui produit le Cerrogallina. Les raisins gorgés de soleil sont issus de vieilles vignes de Bobal et rigoureusement triés à la main. Ensuite, le vin est élevé dans des fûts de chêne français sous la houlette du fameux oenologue Pepe Hidalgo.

Note de dégustation:

Violet brillant, rubis au centre. Nez élégant de pain d'épices et de compote de prunes, avec une touche de pralinés et de cerises à la cannelle. Bouche sublime à l'attaque d'une douceur irrésistible, nuances opulentes de cerises Amarena, de chocolat aux noisettes et de fruits secs, avec également de la banane séchée et des dattes au massepain, bel équilibre entre finesse et complexité, la finale persiste plusieurs minutes et révèle une note d'eucalyptus rappelant les grands vins australiens.

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:	Utiel-Requena
Producteur:	Cerrogallina S.L.U.
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Bobal
Référence:	0983815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cerrogallina Bobal

Utiel Requena DO
Cerrogallina S.L.U.

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Bobal
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.