



## 2017 Solanera Viñas Viejas

Yecla DO, Bodegas Castaño

Sélection de vieilles vignes

### Description:

Sous l'impulsion de la famille Castaño, la petite région de Yecla, dans le sud-est de l'Espagne, a acquis une notoriété internationale. Les Castaño ont été les premiers à mettre en place une démarche qualitative en produisant des vins remarquables à partir du puissant cépage Mourvèdre. La cuvée Solanera est souvent distinguée pour son exceptionnel rapport qualité-prix dans les classements internationaux. Les raisins à l'origine de ce vin proviennent de vignes très âgées, parfois centenaires, qui ont un rendement faible et produisent une très belle qualité.

### Note de dégustation:

Rouge grenat saturé du disque jusqu'au centre. Notes fruitées explosives de mûres juteuses, de myrtilles et de cerises noires sur un soupçon de poudre de cacao, de réglisse et une discrète touche de violette séchée. En bouche, il est dynamique et équilibré, le fruit est soutenu par des tannins mûrs et une acidité vivifiante. Poivre noir, éclats de noix et tabac à pipe jusque dans la finale fruitée.

### Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Yecla
<b>Producteur:</b>	Castaño
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
<b>Référence:</b>	1664017

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Solanera Viñas Viejas**

Yecla DO

Bodegas Castaño

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	65% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha Tintorera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.