



2019 Atance Bobal

(Bio), Risky Grapes (Bio)

Signé Toni Sarrión, le maître du Bobal

Description:

Toni Sarrion est le maître incontesté du cépage Bobal. Dans sa « propre » appellation DOP El Terrerazo (située à l'ouest de Valence, en Espagne), Toni produit des Bobal élégants et profonds depuis la fin des années 90. Il travaille entièrement selon la méthode en gobelet, sans irrigation, et récolte les raisins exclusivement à la main. Ses vins sont certifiés bio et vegan.

Note de dégustation:

Rouge cerise brillant aux reflets rubis. Bouquet engageant de cerises rouges, de groseilles et d'écorce d'orange sanguine. De subtiles notes florales et d'herbes méditerranéennes marquent le palais parfaitement équilibré. Le croquant de l'acidité se marie à la perfection avec la texture veloutée et voluptueuse. La délicate minéralité lui offre de la profondeur et du tempérament, mais il reste léger et plaisant.

Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Espagne

Région: Valence

Producteur: Risky Grapes

Notation(s): Decanter 92/100, Guía Peñín 90/100, Parker 90/100, Score 18.5/20

Elevage: 3 Mois en Foudre

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 100% Bobal

Référence: 1138819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Atance Bobal

(Bio)

Risky Grapes (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Decanter 92/100, Guía Peñín 90/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Bobal
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Bio
Elevage:	3 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés