

Paraje el Bardallo 2022 José Gil - 75 cl.

Un des crus de José originaires de San Vicente, à 515 mètres d'altitude. Vigne complantée, principalement de Tempranillo de 40 ans d'âge et d'un peu de Viura. Sols de calcaire, orientation nord-est.



Vinification

Récolte manuelle, égrappage total. Macération et fermentation en cuves ciment, élevage dans un demi-muid, le tout dans un "calado" traditionnel, une cave creusée dans la pierre aux alentours de San Vicente de la Sonsierra. La vinification se fait uniquement avec les levures autochtones. Production: 650 bouteilles.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
A son apogée entre 2028-2032
A boire jusqu'en 2036



Servir

Toujours passer en carafe avant de servir dans un large verre de type verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Lumineuse robe, étincelante. Nez complexe aux notes principalement florales et minérales. Le plus raffiné des crus de José, marqué par son terroir calcaire. Belle attaque en bouche, très complexe, tannins très élégants, longue finale. Un vin particulièrement raffiné, d'une précision toute bourguignonne.



Assemblée

Tempranillo (99%), Viura (1%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

José Gil

Description domaine

Nommé "Young Winemaker of the year in 2021, José est un des vigneron espagnols les plus prometteurs. Et dans une appellation aussi classique que la Rioja, son approche "bourguignonne" est certainement novatrice. Avec comme grands modèles Abel Mendoza et les frères Artuke, José & sa compagne Vicky connaissent la voie à suivre. Ici, le Tempranillo se montre sous son visage le plus élégant et le plus raffiné.



Biologique