

Ferrero & Senís, La Pebrella 2023 Celler del Roure - 75 cl.



Un nouveau projet de Pablo Calatayud. La ligne "Ferrero & Senís" est un hommage à deux de ses meilleurs collaborateurs depuis des lustres. Avec les vins de cette gamme, il souhaite surtout revenir aux cépages oubliés du passé, qui avaient presque tous disparu parce qu'ils étaient trop légers et manquaient d'alcool. Il s'agit principalement de l'Arcos et du Forcallà, qui donnent des vins légers et élégants, rendant hommage à la lumière méditerranéenne.



Vinification

Le Pebrella est issu de 2 parcelles calcaires. Les 2 sont vinifiées ensemble dans de vieilles cuves souterraines en pierre, presque entièrement sans égrappage. L'élevage se fait dans des amforae et damejeannes souterraines. Le nom du vin fait référence à une variété de thym très typique de la région (thymus piperella) que l'on ne trouve nulle part ailleurs.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2025
Optimum : 2027-2030
A boire jusqu'à : 2033



Servir 16°C.



Analyse des essais

Couleur rouge clair. Au nez, de belles notes méditerranéennes d'épices et de fruits rouges. Expression très "légère" et élégante de son caractère méditerranéen. Très exceptionnel ! En bouche, une belle entrée, beaucoup de complexité et des acides bien dosés. Finale complexe et d'une grande finesse !



Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



Assemblée

Arcos, Forcallà



Région:

Levante



Appellation:

D.O. Valencia



Domaine viticole:

Celler del Roure

Description domaine

Le Celler del Roure est ni plus ni moins que le pionnier de la viticulture de qualité dans la DO Valencia; Connue jusqu'ici surtout pour ses vins en vrac, Valencia est en passe de devenir une des régions sels plus intéressantes d'Espagne. Grâce à ce domaine, qui s'est évertué à récupérer les vœux cépages oubliés de la région, comme le Mandoi en rouge et le Verdil en blanc, et qui a redécouvert la vinification en amphores.



Biologique