

Valtuille Cepas Centenarias 2022 Castro Ventosa - 75 cl.



On dit parfois qu'une bonne Mencía allie le fruité du Pinot Noir à la fraîcheur. Le Valtuille - du nom du village où se situe le vignoble - est issu d'une sélection de vignes centenaires, situées à 580 m d'altitude. Production: 3.500 bouteilles



Vinification

11 mois en fûts français, presque tous neufs.



Potentiel de stockage

A boire à partir de 2026
Optimum: 2031-2035
A Boire jusqu'à: 2040



Servir

18°C, dans un verre à Bourgogne après carafage (pendant les 5 première année au moins)



Analyse des essais

Vin à la robe d'encre, complet et d'une superbe complexité. Nez très expressif, au caractère continental (poivre noir, café, cerise douce), légèrement réductif, avec notes grillées très fines. Bouche ample avec une belle profondeur. Vin parfaitement équilibré, qui allie concentration, puissance et une superbe finesse.

Description domaine

Castro Ventosa est un des plus vieux domaines du Bierzo. Il s'agit de la propriété familiale de fameux oenologue espagnol Raul Pérez. Très belle gamme de vins très purs, depuis l'entrée de gamme jusqu'au fabuleux Valtuille. La quintessence du cépage Mencía.



Style de vin:

Atlantique, élégant et gastronomique



Assemblée

Mencia (95%), Bastardo (Merenzao) (5%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Bierzo



Domaine viticole:

Castro Ventosa



Biologique