

## Bimbache Tinto 2021

### Bimbache - 75 cl.

Bimbache est le nom des premiers habitants de l'île du Fer (El Hierro). Ici, on produit surtout du vin blanc, mais ce Bimbache Tinto est une exception. Il assemble principalement du Listán Negro, complété de Listán Prieto et de Vejadiego tinto. Domaine entièrement bio et non-interventionniste. Seule une petite dose de soufre est ajoutée à la mise en bouteilles.



#### Vinification

Les raisins sont éraflés puis macèrent deux semaines dans des cuves inox. Fermentation sans contrôle des températures. Puis élevage pendant une petite année, toujours en cuve. Seules des levures indigènes sont utilisées. Embouteillage sans clarification ni filtration.



#### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum : 2025-2027  
A boire jusqu'à : 2030



#### Servir

Toujours passer le vin en carafe avant de servir à 15°C dans un large verre.



#### Analyse des essais

Robe brillante, couleur rubis. Au nez, un bouquet original de notes minérales (silex, lave, pierre ponce...). En bouche, une bonne acidité et des tannins raffinés. Un vin tout en élégance, et une longue finale, "volcanique".



#### Style de vin:

Atlantique, volcanique et minéral



#### Assemblée

Listán Negro, Listán Prieto, Vejadiego tinto



#### Région:

Canarias



#### Appellation:

D.O. El Hierro



#### Domaine viticole:

Bimbache

#### Description domaine

Bimbache est le nom des anciens habitants de l'île du Fer (El Hierro), la plus occidentale et la plus petite des Canaries. Après la conquête de l'île par les Espagnols, en 1405, ces habitants ont été réduits en esclavage. Mais pour nous, c'est surtout le nom d'un projet parmi les plus enthousiasmants de ces dernières années en Espagne. Rayco Fernández, que nous connaissons déjà au travers du projet "Puro Rofe" à Lanzarote, est un revendeur de vins de la Grande Canarie, avec une connaissance immense de la viticulture canarienne et de son potentiel. Sur El Hierro, il ne restait quasiment plus de vignes ; seuls quelques viticulteurs subsistaient encore sur les pentes escarpées de la côte nord de l'île, mais les volumes produits étaient souvent trop limités pour justifier un quelconque investissement. Rayco, lui, a pris sa chance, et tant mieux pour nous, car les vins de Bimbache sont à la fois différents, originaux et surtout très atlantiques !



Biologique