

Alegre Valgañón, Bahierra 2022

Alegre Valgañón - 75 cl.

Quelque chose de très spécial ! Ce vin provient d'un petit vignoble de Sajazarra, dont les 2/3 ont plus de 100 ans et 1/3 est constitué de Tempranillo de 40 ans. L'assemblage final sur le terrain permet d'obtenir un vin léger et floral avec beaucoup de caractère.



Vinification

Coupage de 60% de Tempranillo, complété par des cépages blancs comme le Viura et le Garnacha blanca et un peu de Garnacha. Fermentation uniquement à l'aide de levures naturelles. 20% de grappes entières sont utilisées. Fermentation dans de grands fûts ouverts de 500 litres. Élevage pendant 14 mois dans de grands foudres de garde.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2027-2031
A boire jusqu'à : 2035



Servir

A décanter de préférence. Verser dans un verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Très petite production d'à peine 670 bouteilles. Couleur très claire, comme une clarette. Au nez, de beaux fruits rouges, cerise du nord, groseille, très pinot-noir. Tannins râpeux et longue finale complexe. Pour les amateurs de choses très spéciales !

Description domaine



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (60%), Viura (30%), Garnacha (10%)



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Alegre Valgañón



Biologique