

Trasnocho 2016 Remírez de Ganuza - 75 cl.

Trasnocho, littéralement « le vin d'une nuit », est une véritable bombe fruitée.



Vinification

Elevage de 22 mois en fûts de chêne français neufs.



Potentiel de stockage

15 ans, passer en carafe les 6 premières années.



Servir

A 18°C. Passer en carafe quelques heures avant la dégustation.



Analyse des essais

Robe encre, aucune trace d'évolution. Bouquet compact de fruits noirs mûrs, tannins, cacao. Attaque expressive, exubérante s'ouvrant sur un milieu de bouche charnu aux tannins juteux et aux fruits à noyau rouges apportant une subtile touche d'acidité propre au Tempranillo. Vin de garde à la matière riche et charnue. Belle longueur.

Description domaine

Parce qu'un grand vin se fait d'abord à la vigne - en Rioja aussi. Fernando Remirez de Ganuza est un homme à l'esprit grand ouvert, un passionné de la vigne qu'il observe en permanence, s'arrêtant sur des détails quand d'autres vigneron passeraient leur chemin. C'est là qu'il fait la différence, et cela se remarque dans ses vins, notamment quand dans votre verre, vous avez un millésime de plus de 20 ans.



Style de vin:

Continental, puissant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (94%), Graciano (4%), Malvasia, Viura



Région:

Pais Vasco



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Remírez de Ganuza