

## Parotet 2021 Celler del Roure - 75 cl.



Le Parotet a été un jalon dans le développement du domaine. Il y a quelques années, le Celler del Roure a commencé à restaurer les amphores vieilles de 4 siècles qui se trouvent dans sa cave souterraine. Puis, il ont commencé quelques tests de vinification, d'abord en blanc - le Parotet a été la première cuvée de rouge sortie de ces amphores.



### Vinification

Dans une galerie souterraine, Pablo a découvert un trésor: 100 amphores enterrées vieilles de 400 ans et quelque. Après restauration, il a commencé à les réutiliser. Y sont conduites macération et fermentation. Ensuite, le vin y est laissé à reposer, afin qu'il se développe bien. Avantage induit: aucun arôme de bois n'est perceptible. Une révolution pour la région.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Optimum : 2024-2027  
A boire jusqu'à : 2030



### Servir

A température de cave.



### Analyse des essais

Robe claire. Nez séduisant de petits fruits rouges, d'épices de la garrigue. Bouche très pure. Belle matière, mais texture élégante. La parfaite expression du Mando.



### Style de vin:

Méditerranéen, élégant et minéral



### Assemblée

Arcos (70%), Mando (30%)



### 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 les 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