

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