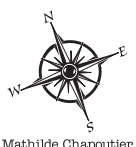




RIBERA DEL DUERO



Mathilde Chapoutier
sélection

Révéle par Mathilde Chapoutier Sélection.
Revealed by Mathilde Chapoutier Sélection.



LE CÉPAGE
100 % Tempranillo.

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo.



LE SOL
Le vignoble se situe sur d'anciennes terrasses d'altitude (850-900m au-dessus du niveau de la mer). Sol profond, argilo-calcaire voire marno-calcaire sur certaines parcelles avec quelques poches sablonneuses.



SOIL
The vineyards are planted on old terraces lying at altitude (850-900m above sea level). Deep clay-limestone and even marly-limestone soil in certain plots with some pockets of sand.



LE CLIMAT
Climat méditerranéen à tendance continentale qui se caractérise par des hivers rugueux et des étés chauds et secs, marqués par des amplitudes de températures diurnes/nocturnes très importantes.



CLIMATE
Mediterranean climate, tending to continental, characterized by harsh winters and hot, dry summers with a significant variation between day and night-time temperatures.



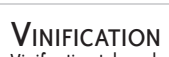
LES VENDANGES
Les vendanges se font manuellement en caïettes de 20 kg.



HARVEST
Harvesting is carried out by hand and the grapes transported in crates of 20kg.



LA VINIFICATION
La vinification est faite en cuve inox avec macération pré-fermentaire à froid et cuvaïson longue de plus de 4 semaines.



VINIFICATION
Vinification takes place in stainless steel vats with cold pre-fermentation maceration and a long vatting period of over 4 weeks.



L'ÉLEVAGE
Le vin est élevé en partie en cuve inox et en partie en barriques de chêne français pendant 3 à 6 mois.



MATURING
The wine is partly aged in stainless steel and partly in French oak barrels for 3-6 months.



LA DÉGUSTATION
ROBE : rouge bordeaux très sombre aux reflets violets.
NEZ : très expressif, sur des arômes de fruits sauvages murs (mûre sauvage, cassis) et de légers arômes boisés (cacao, vanille).
BOUCHE : attaque très ronde marquée par une grande richesse, des tanins soyeux et une bonne concentration. La finale, discrètement boisée, est marquée par des arômes fruités et épicés.
ACCORDS : accompagne vos apéritifs méditerranéens : plancha de pata negra, tapas et grillades.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16 - 18 °C.
CONSEIL DU SOMMELIER : carafier si possible une à deux heures avant le service.



TASTING
COLOUR: very dark Bordeaux-red with purple tints.
NOSE: very expressive with aromas of ripe wild fruits (blackberry, blackcurrant) and light oaky aromas (cocoa, vanilla).
PALATE: very round on entry with a lovely rich character, silky tannins and good concentration. The subtly oaky finish reveals fruity and spicy aromas.
FOOD PAIRING: it goes well with Mediterranean appetizers: a platter of pata negra, tapas and grills.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.
SOMMELIER'S RECOMMENDATION: decant one to two hours before servin

RIBERA
DEL DUERO



Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vin biologique certifié par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »



LA GARDE
De 4 à 7 ans.

MATURE FROM
4-7 years.