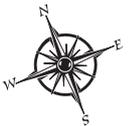




Ribera del Duero

Gran Reserva 2018



Mathilde Chapoutier
selection
Révélé par / Revealed by
Mathilde Chapoutier Sélection



CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



LE CÉPAGE
100 % Tempranillo

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo.



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

SOIL
The vineyards are planted on old terraces lying at altitude (850-900m above sea level). Deep clay-limestone soil and marly-limestone.



LE CLIMAT
Climat méditerranéen à tendance continentale qui se caractérise par des hivers rigoureux 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 caissettes.

HARVEST
The grape harvest is done manually in small crates.



LA VINIFICATION
100% éraflé
Fermentation en cuves béton et en levures indigènes, 30 à 40 jours de macération avec 2 remontages par jour.

VINIFICATION
100% destemmed
Fermentation in concrete tanks using indigenous yeasts, with 30 to 40 days of maceration and two pump-overs per day



L'ÉLEVAGE
Le vin est élevé en barriques de chêne français de 300L pendant 24 mois puis 3 ans en bouteilles en tiré bouché.

MATURING
The wine is aged in 300L French oak barrels for 2 years, then matured in bottle under cork for 3 years.



LA DÉGUSTATION
ROBE : Pourpre profonde aux reflets grenat.
NEZ : Nez concentré de fruits noirs et d'épices (garrigue). Notes cacaotées, légèrement fumées. Belle complexité à l'aération.
BOUCHE : Attaque veloutée, avec une bouche généreuse et aux tanins soyeux. Belles notes de feuilles de tabac, de fruits noirs, avec une touche de fève tonka. Finale puissante et persistante.
ACCORDS : Carré d'agneau rôti aux herbes et pommes de terres rôties à l'ail et au romarin, Tataki de bœuf maturé et Aubergines grillées à l'huile d'olive.

TASTING
COLOUR: Deep purple color with garnet highlights.
NOSE: Concentrated nose of black fruits and spices (garrigue). Cocoa notes, slightly smoky. Beautiful complexity when aerated.
PALATE: Velvety attack, with a generous palate and silky tannins. Beautiful notes of tobacco leaves and black fruits, with a hint of tonka bean. Powerful and persistent finish.
FOOD PAIRING: Roasted rack of lamb with herbs and garlic and rosemary roasted potatoes, matured beef tataki and grilled aubergines with olive oil.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17°C.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.



LA GARDE
Supérieur à 10 ans.

MATURE FROM
More than 10 years.



Vin biologique certifié par
ES-ECO-016-CL

Pour connaître les certifications
par millésime des vins



Veillez vous référer
à notre fiche "Certifications &
normes biologiques"