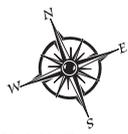




Ribera del Duero

Lirios



Mathilde Chapoutier
sélection

Révéle par / Revealed by
Mathilde Chapoutier Sélection



LE CÉPAGE
100 % Tempranillo.

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo.



LE SOL
La parcelle dont est issu ce vin est exposée sud-ouest au soleil couchant. Sol limoneux argileux avec argiles rouges et un socle calcaire, avec une profondeur intéressante qui permet de limiter les contraintes hydriques.

SOIL
The parcel from which this wine is made faces southwest toward the setting sun. The soil is a silty clay with red clays and a limestone bedrock, offering a notable depth that helps limit water stress.



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
La récolte se fait en vendange manuelle en caisse de 16kg.

HARVEST
The harvest is done by hand-picking into 16kg crates.



LA VINIFICATION
La vinification est faite en cuve béton, une partie de vendange entière (25%) et en levures indigènes. 30 jours environ de cuvaison.

VINIFICATION
The wine is made in concrete tanks, with a portion of whole clusters (25%) and native yeasts. Approximately 30 days of maceration.



L'ÉLEVAGE
Le vin est élevé en barriques de chêne français de 300L et demi muid de 600L, avec des barriques neuves et des barriques de 2-3 vins – pendant 18 mois.

MATURING
The wine is aged in French oak barrels of 300L and demi-muids of 600L, with a mix of new barrels and barrels from 2-3 previous vintages – for 18 months.



LA DÉGUSTATION
ROBE : Pourpre aux reflets violine.
NEZ : Complexe avec des notes légèrement fumées, d'olive noire, et une dominante de coulis de fruits noirs intense. Une touche de sésame grillé amène une complexité gourmande.
BOUCHE : Attaque soyeuse, bouche concentrée au fruit pulpeux. Notes de coulis de myrtille, bacon, et d'épices douces. Finale longue et complexe.
ACCORDS : Pluma et Secreto ibérico rôti et jus réduit, entrecôte mûrée, pommes de terre rôties.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16 - 18 °C.

TASTING
COLOUR: Purple with violet highlights.
NOSE: Complex, with slightly smoky notes, black olive, and a dominant intense black fruit coulis. A touch of toasted sesame adds a delicious complexity.
PALATE: Silky attack, concentrated mouthfeel with juicy fruit. Notes of blueberry coulis, bacon, and sweet spices. Long and complex finish.
FOOD PAIRING: Roasted Pluma and Secreto ibérico with reduced juices, matured rib steak, roast potatoes.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



LA GARDE
De 10 à 15 ans.

MATURE FROM
10-15 years.



Vin biologique certifié par
ES-ECO-016-CL



Issus de raisins Demeter
Labellisés agriculture biodynamique
par Demeter

Pour connaître les certifications
par millésime des vins



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