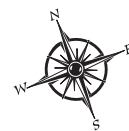




Ribera del Duero

Reserva 2019



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 caïottes de 16 kg.

HARVEST
Harvesting is carried out by hand and transported in crates of 16 kg.



LA VINIFICATION
La vinification est faite en cuve béton avec macération pré-fermentaire à froid. Cuvaïson longue de 6 semaines et une partie de fermentation malolactique en barrique neuve, 10%.

VINIFICATION
The vinification is done in concrete tanks with a cold temperature pre-fermentation maceration. Long vatting of 6 weeks and a small part of malolactic fermentation in new oak barrels, 10%.



L'ÉLEVAGE
Le vin est élevé en barriques de chêne français pendant 739 jours. Puis vieilli pendant un an en bouteille.

MATURING
The wine is matured in French oak barrels during 739 days. Then, aged in bottle for a year.



LA DÉGUSTATION
ROBE : rouge grenat profond. Reflets rubis accompagnés de nuances violacées.
NEZ : très intense, porté sur des fruits noirs mûrs et compotés (mûre, myrtille). De fins fruits rouges se marient à la justesse du fût de chêne apportant douceur et enrobant les arômes.
BOUCHE : entrée fraîche et suave sur des notes fruitées. Fruits noirs puissants, fruits rouges mûrs, la longueur est remarquable. Epices et garrigue apparaissent avec une sensation soyeuse. Le travail du fût apporte un joli boisé et fumé sur la finale.
ACCORDS : Terre et mer filet mignon de porc, homard et jus corsé, Cannellonis de Festa Major, Pisto Manchego.

TASTING
COLOUR: deep red garnet. Ruby tints highlighted by purplish nuances.
NOSE: very intense, carrying aromas of stewed, ripe black fruits. Light red fruits get along with the finesse of the french oak barrel bringing softness and rounding the aromas.
PALATE: fresh on the entry, mild with fruity notes. Strong black fruits, ripe red fruits, the length is remarkable. Spices and garrigue appear alongside a silky sensation. The oak barrel maturing brings lovely woody and smoky notes on the finale.
FOOD PAIRING: Pork filet mignon, lobster and a strong meat jus, Cannellonis de Festa Major, Pisto Manchego.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 15 - 17°C.

SERVING TEMPERATURE: 15-17°C.



LA GARDE
De 5 à 10 ans.

MATURE FROM
5-10 years.



Vin biologique certifié par
FR-BIO-01

Pour connaître les certifications
par millésime des vins



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