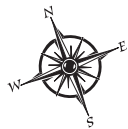




# Ribera del Duero



RIBERA  
DEL  
DUERO



Mathilde Chapoutier  
sélection

Révélé par / Revealed by  
Mathilde Chapoutier Sélection



**LE CÉPAGE**  
100 % Albillo mayor.

**GRAPE VARIETY**  
100% Albillo mayor.



**LE SOL**  
Sol argilo-calcaire.

**SOIL**  
Clay-limestone.



**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 temperature.



**LES VENDANGES**  
Les vendanges se font manuellement en caquette.

**HARVEST**  
Grapes picked by hand and placed into crates.



**LA VINIFICATION**  
Pressurage direct en grappe entière, débouillage statique au froid, fermentation en levures indigènes en cuve inox (70 %) et demi-muids (30 %). Pas de fermentation malo-lactique.

**VINIFICATION**  
Direct pressing in whole bunches, cold static settling, fermentation with native yeasts in stainless steel vat (70%) and demi-muid barrels (30%). No malolactic fermentation.



**L'ÉLEVAGE**  
Le vin est élevé sur lies pendant 12 mois.

**MATURING**  
Aged on its lees for 12 months.



**LA DÉGUSTATION**  
**ROBE** : jaune dorée.  
**NEZ** : complexe sur des arômes fruités de poire, de fleur blanche, mais aussi un côté fumé et beurré.  
**BOUCHE** : elle se développe sur une belle structure, beaucoup de rondeur et une finale fumée et saline qui apporte beaucoup de longueur au vin.  
**ACCORDS** : poêlée de supions aux fleurs d'ail des ours.  
**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 10 - 12 °C.

**TASTING**  
**COLOUR**: golden yellow.  
**NOSE**: complex nose with fruity notes of pears, white blossoms, and a smoky and buttery side.  
**PALATE**: the palate develops a fine structure, a nice smooth character, and a smoky and saline finish which gives the wine excellent length.  
**FOOD PAIRING**: stir-fried baby cuttlefish with wild garlic flowers.  
**SERVING TEMPERATURE**: 10-12°C.



**LA GARDE**  
De 2 à 4 ans.

**MATURE FROM**  
2-4 years.

