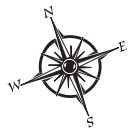




# Ribera del Duero Crianza



RIBERA DEL DUERO



Mathilde Chapoutier sélection

Révéle par / Revealed by Mathilde Chapoutier Sélection



**LE CÉPAGE**  
100 % Albillo Mayor.

**GRAPE VARIETY**  
100% Albillo Mayor.



**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.

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



**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 caquettes de 16 kg.

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



**LA VINIFICATION**  
Après pressurage et débouillage, le moût est entonné directement en barriques de 300L. La fermentation alcoolique par les levures indigènes démarre au bout de 7 jours. La fermentation est lente et se fait à une température de 15°C avec bâtonnages réguliers des lies.

**VINIFICATION**  
After pressing and racking must, the must is funnelled in 300L barrels. The alcoholic fermentation starts with the natural yeasts after 7 days. The fermentation is slow and done at a temperature of 15°C with regular stirring of the lees in barrels.



**L'ÉLEVAGE**  
Le vin est élevé en barriques de chêne français pendant plus de 11 mois, jusqu'à la mise en bouteille.

**MATURING**  
The wine is aged in French oak barrels for more than 11 months, until bottling.



**LA DÉGUSTATION**  
**ROBE** : jaune pâle aux reflets légèrement dorés.  
**NEZ** : intense autour d'arômes frais, floraux et fruités. Les fruits à noyaux sont dominants et sublimés par des notes de pamplemousse.  
**BOUCHE** : ronde, souple, des notes de pomme mûre et pamplemousse se dévoilent. Elle révèle une finale longue sur des notes de plantes aromatiques, romarin, fenouil. L'ensemble est magnifié par le travail du bois qui s'intègre à merveille dans la dégustation.  
**ACCORDS** : Poulpe à la galicienne, Paella Valenciana traditionnelle, Empanadas végétariennes.  
**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 10 - 12°C.

**TASTING**  
**COLOUR**: pale yellow with light golden tints.  
**NOSE**: intense with fresh, floral and fruity aromas. Stone fruits are dominant and enhanced with notes of grapefruit.  
**PALATE**: full, supple, with lovely notes of ripe apple and grapefruit. It reveals a nice and long finish supported with notes of aromatic herbs, rosemary, fennel. The work of oak barrels is well balanced and brings a lovely depth that completes the tasting.  
**FOOD PAIRING**: Galician octopus, Traditional paella Valenciana, Vegetarian empanadas.

**SERVING TEMPERATURE**: 10-12°C.



**LA GARDE**  
De 5 à 7 ans.

**MATURE FROM**  
5-7 years.

