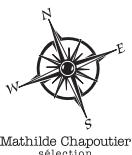




# Ribera del Duero



Mathilde Chapoutier  
sélection

Révélé par / Revealed by  
Mathilde Chapoutier Sélection



## LE CÉPAGE

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 sur certaines parcelles avec quelques poches sablonneuses.



## 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.



## LES VENDANGES

Les vendanges se font manuellement en cagelettes de 20 kg.



## LA VINIFICATION

La vinification est faite en cuve inox avec macération pré-fermentaire à froid et cuvaison longue de plus de 4 semaines.



## L'ÉLEVAGE

Le vin est élevé en partie en cuve inox et en partie en barriques de chêne français pendant 3 à 6 mois.



## LA DÉGUSTATION

ROBE : rouge bordeaux très sombre aux reflets violets.

NEZ : très expressif, sur des arômes de fruits sauvages mûrs (mûre sauvage, cassis) et de légers arômes boisés (cacao, vanille).

BOUCHE : attaque très ronde marquée par une grande richesse, des tanins soyeux et une bonne concentration. La finale, discrètement boisée, est marquée par des arômes fruités et épices.

ACCORDS : accompagne vos apéritifs méditerranéens : plancha de pata negra, tapas et grillades.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16 - 18 °C.

CONSEIL DU SOMMELIER : carafer si possible une à deux heures avant le service.

## LA GARDE

De 4 à 7 ans.

## GRAPE VARIETY

100% Tempranillo.

## SOIL

The vineyards are planted on old terraces lying at altitude (850-900m above sea level). Deep clay-limestone and even marly-limestone soil in certain plots with some pockets of sand.

## CLIMATE

Mediterranean climate, tending to continental, characterized by harsh winters and hot, dry summers with a significant variation between day and night-time temperatures.

## HARVEST

Harvesting is carried out by hand and the grapes transported in crates of 20kg.

## VINIFICATION

Vinification takes place in stainless steel vats with cold pre-fermentation maceration and a long vatting period of over 4 weeks.

## MATURING

The wine is partly aged in stainless steel and partly in French oak barrels for 3-6 months.

## TASTING

COLOUR: very dark Bordeaux-red with purple tints.

NOSE: very expressive with aromas of ripe wild fruits (blackberry, blackcurrant) and light oaky aromas (cocoa, vanilla).

PALATE: very round on entry with a lovely rich character, silky tannins and good concentration. The subtly oaky finish reveals fruity and spicy aromas.

FOOD PAIRING: it goes well with Mediterranean appetizers: a platter of pata negra, tapas and grills.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.

SOMMELIER'S RECOMMENDATION: decant one to two hours before serving.

## MATURE FROM

4-7 years.



Pour connaître les certifications  
par millésime des vins



Vin biologique certifié par FR-BIO-01



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