



RIBERA DEL DUERO

Mathilde Chapoutier
sélection
Révélé par Mathilde Chapoutier Sélection.
Revealed by Mathilde Chapoutier



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 cagette.

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 : nez complexe sur des arômes fruités de poire, de fleur blanche, mais aussi un côté fumé et beurré.
BOUCHE : la bouche 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.

