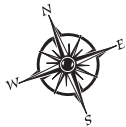




Ribera del Duero

Camino Gumiel



Mathilde Chapoutier
sélection

Révélé par / Revealed by
Mathilde Chapoutier Sélection



LE CÉPAGE
100% Tempranillo.

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo.



LE SOL
La parcelle dont est issu ce vin se situe sur une clairière entourée de chênes verts sur un versant exposé sud-ouest, d'altitude 875m (au-dessus du niveau de la mer). Sol léger, en pente, pas trop profond, argilo-sableux-calcaire.

SOIL
The parcel from which this wine is made is located on a clearing surrounded by holm oaks on a south-west-facing slope at an altitude of 875m (above sea level). The soil is light, sloping, not too deep, sandy-clay-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 caquettes de 16kg.

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



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

VINIFICATION
Vinification takes place in concrete vats, the grapes are destemmed and fermented using indigenous yeasts with cold maceration prior to fermentation. Long maceration for 6 weeks and part of the malolactic fermentation in new barrels, 10%.



L'ÉLEVAGE
Le vin est élevé en barriques de chêne français de 300L et demi muid de 600L pendant 21 mois. Puis élevé pendant plus d'un an en bouteille.

MATURING
The wine is aged in 300-litre French oak barrels and half 600-litre muids for 21 months. It is then matured for over a year in bottle.



LA DÉGUSTATION
ROBE : Rouge cerise, mûre, intense et riche aux reflets violets.
NEZ : d'une grande intensité, avec une dominante de petits fruits noirs compotés (myrtille), et de fruits rouges (cerise mûre). Agrémenté d'une élégante touche d'épices (garrigue) et d'une légère note de fumée.
BOUCHE : entrée à la fois puissante sur les fruits rouges et d'une grande élégance avec des tanins fins et soyeux. Très longue persistance avec en finale des notes de petits fruits noirs.
ACCORDS : carpaccio de bœuf, surlongue de chevreuil et fromage de brebis très affiné.
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 16 - 18°C.

TASTING
COLOUR: Intense, ripe cherry red and rich with purple highlights.
NOSE: a very intense wine, dominated by stewed black fruit (blueberry) and red fruit (ripe cherry). Enhanced by an elegant touch of spices (garrigue) and a slight hint of smoke.
PALATE: powerful entry with red fruit flavours and great elegance with fine, silky tannins. Very long finish with hints of black berries.
FOOD PAIRING: Beef carpaccio, venison steak and mature sheep's cheese.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



Vin biologique certifié par
ES-ECO-016-CL



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique
par Demeter

Pour connaître les certifications
par millésime des vins



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



LA GARDE
De 10 à 15 ans.

MATURE FROM
10-15 years.

