



27²⁵\$



BODEGAS PIQUERAS – Piqueras VS Almansa 2018 ESPAGNE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14514281

PAYS

Espagne

FORMAT

750

MILLÉSIME

2018

APPELLATION

Almansa D.O

CÉPAGE

50% Monastrell 50% Garnacha Tintorera

ALCOOL

15

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vignobles Bodegas

ÂGE MOYEN DES VIGNES

100+

CARACTÉRISTIQUE

Culture biologique

ALTITUDE

850 mètres

TYPE DE SOL

Sableux et calcaire

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles. Le garnacha tintorera au début octobre, et le monastrell à la fin octobre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les baies de Monastrell subissent une macération préfermentaire à froid de quatre jours dans des cuves en acier inoxydable et, dans le cas du garnacha tintorera, on procède à une macération à froid de sept jours dans des fûts de chêne français neufs pour extraire la couleur et obtenir également des arômes de fruits qui sont complexifiés par le bois.

La fermentation du Monastrell se déroule pendant une dizaine de jours à une température contrôlée d'environ 28 °C dans des cuves en acier inoxydable, puis elle est suivie d'une macération finale de sept jours, avec de légers remontages quotidiens pour extraire les tanins fins.

La fermentation du garnacha tintorera se fait, elle, dans des fûts de 500 litres à une température d'environ 29 °C pendant plus ou moins huit jours, avec pigeages manuels quotidiens. Une macération post-fermentaire de 30 jours, avec légers pigeages quotidiens, permet d'obtenir des tanins fins et une structure plus complexe.

Une fermentation malolactique a lieu dans des fûts neufs de 300 litres pour le monastrell et de 500 litres pour le garnacha tintorera, avec léger bâtonnage régulier des lies pendant trois mois pour obtenir plus de corps et d'élégance. Ensuite, le vin est soutiré par gravité pour être assemblé en cuve avant d'être élevé pendant 15 mois dans des fûts de chêne français de l'Allier et de chêne américain du Missouri, de chauffe moyenne à forte. En tout, 40 types de chêne sont utilisés pour le vieillissement du vin.

SPÉCIFICITÉS –

Le VS signifie vendanges sélectionnées, mais aussi Monastrell VS Garnacha, qui se balancent parfaitement dans leurs différences.

DÉGUSTATION

VISUEL

Profonde robe cramoisie.

OLFACTIF

Arômes de fruits noirs séchés avec une touche de compote de fruits, offrant des notes complexes de café, de prune et de raisins secs relevées d'une touche à la fois subtile et présente de vanille, de cannelle, de clou de girofle, de noix de coco, le tout complété par des effluves légers de noix et d'amandes.

GUSTATIF

Bouche corsée aux tanins puissants et persistants, mais élégants, harmonieusement intégrés dans le chêne neuf qui enrobe le vin. Une bonne longueur et une finale soyeuse et profonde, avec des notes de prune apportées par le garnacha tintorera aux côtés des saveurs plus méditerranéennes du

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3.4 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18 °C

monastrell.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin se marie très bien avec les plats de gibiers, les viandes rouges grillées et les charcuteries (jambon ibérique, chorizo, etc.).

TEMPS DE GARDE

Peut être bu maintenant, mais peut se garder pendant 10 à 15 ans.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Pâtes

PRIX ET DISTINCTIONS

BACCHUS, WINE AND LIFESTYLE MAGAZINE

91 pts