

Gran Feudo Edición Selección Especial 2015

Code SAQ : 11264491
Prix SAQ : 16.20 \$
Producteur : Bodegas Julian Chivite SA
Alcool : 13 %

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité par lot

Pays : Espagne **Région :** Vallée de l'Ebre **Appellation :** Navarra

Sol : Essentiellement grès et calcaire, pauvre et riche en carbonates.

Cépages : 60% Tempranillo – 35% Cabernet-Sauvignon – 5% Merlot **Sucres résiduels :** 3 g/L

QUI SOMMES-NOUS

La cave a ses racines au cœur de la région viticole de Navarre ; à Cintruéni. En 1872, Claudio Chivite commença la construction d'une nouvelle cave, baptisée 'La Cascajera', en référence à la carrière de pierre sur laquelle elle se trouvait aujourd'hui, à Bodegas Gran Feudo.

ASPECTS TECHNIQUES

Après la récolte des raisins, chaque variété a été fermentée séparément à une température de 26 à 28 ° C pendant 10 jours, jusqu'à ce que les fermentations alcooliques et malolactiques soient terminées. Élevage en fût français et américain pour une période de 12 mois.

DÉGUSTATION

Couleur d'intensité moyenne avec reflets rubis. Nez complexe avec un profil aromatique axé sur des notes de fruits mûrs et d'épices. De plus, il présente des arômes de chêne grillé. La bouche voluptueuse assortie de tannins veloutés est longue, bien équilibrée et structurée. Finale persistante et savoureuse.

ACCORDS VINS ET METS

Bavette au vin rouge, au poivre et au cumin. - Agneau sur salsa d'herbes fraîches. - Couscous royal. - Hachis Parmentier d'agneau et de patate douce en mini-cocottes.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 17 °C. - Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2021.

