



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Rabia 1,500L (BioD)

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón est une maison bio et biodynamique située à Jumilla, en Espagne. Elle travaille avec de vieilles vignes franches de pied, à des altitudes comprises entre 840 et 960 mètres. Vendanges manuelles, fermentation spontanée en cuves ouvertes et élevage en fût donnent des vins qui expriment le terroir avec pureté et caractère.

Rabia

Rabia est un vin rouge puissant et élégant, 100 % Petit Verdot. Les raisins sont cueillis à la main et passent par une macération à froid et une fermentation avec des levures indigènes, après quoi le vin est élevé environ 14 à 16 mois en grands foudres de chêne et en barriques. Le vin affiche une robe pourpre intense et offre des arômes de fruits noirs, de la minéralité, de délicates notes balsamiques et une fumée subtile. En bouche, il est ample, concentré et souple, avec une acidité vive et une finale longue et structurée. Délicieux avec du bœuf grillé, des plats de gibier, un plat mijoté épicé ou des fromages corsés.

Référence **240006**EAN **8426185040464**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Bodega Cerron (Fuente Alamo)
Pays	Espagne
Région	Murcie
Appellation	DO Jumilla
Cépage(s)	petit verdot
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Gibier, Carbonnades, Viande rouge