



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Los Yesares (BioD) 1,500L

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón est une maison familiale située à Fuente-Álamo, dans la région espagnole de Jumilla. Depuis des générations, la famille Cerdán travaille de vieux vignobles en haute altitude, où les sols calcaires et un climat continental sec donnent des vins pleins de tension et d'élégance. Aujourd'hui, la quatrième génération mise résolument sur la viticulture biologique et biodynamique, avec une attention particulière pour la préservation de vieilles vignes, souvent franches de pied. Sa philosophie vise à exprimer le plus purement possible le caractère unique de chaque vignoble historique.

Los Yesares

Los Yesares est l'un des tout grands vins de Bodegas Cerrón et provient d'un vignoble historique planté entre 1942 et 1967 à environ 940 mètres d'altitude. Le vin est principalement élaboré à partir de **Monastrell**, complété par une petite quantité de **Moravia Agria** et quelques cépages locaux. Beaucoup de ceps sont francs de pied et plongent leurs racines profondément dans des sols calcaires, ce qui confère au vin sa finesse exceptionnelle et son caractère minéral. Après une fermentation spontanée, le vin est élevé une vingtaine de mois en grands foudres et en barriques de chêne français usagées. Au verre, il offre des arômes de cerises rouges, de framboises et de fruits à noyau, rehaussés d'herbes méditerranéennes, d'accents floraux et d'une subtile touche minérale. En bouche, il est puissant mais en même temps remarquablement élégant, avec une structure soyeuse, des tanins fins, une fraîcheur vive et une finale impressionnante de longueur et de complexité. Los Yesares est un vin au grand potentiel de garde, qui accompagne parfaitement l'agneau, le gibier, le bœuf grillé et les plats méditerranéens raffinés.

Référence **2507091809**EAN **8426185043915**

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)	monastrell

Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Viande grillée, Carbonnades, Gibier