



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, El Sentido De La Vida 1,500L (BioD)

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón est un domaine familial situé à Fuente-Álamo, dans le sud-est de la province d'Albacete. La famille Cerdán y cultive depuis des générations des vignobles en altitude, avec de vieilles vignes qui poussent principalement sur des sols calcaires. Juanjo et Lucía Cerdán poursuivent le travail de leur famille en mettant clairement l'accent sur la viticulture biodynamique, les cépages locaux et les vieilles parcelles. En cave, on intervient le moins possible et on privilégie la fermentation spontanée ainsi qu'un élevage soigneux et patient. Cerrón fait ainsi partie d'une nouvelle génération de domaines espagnols qui remettent en lumière la qualité et la singularité de cette région.

El Sentido de la Vida

El Sentido de la Vida est un vin rouge de caractère centré sur le **Monastrell**, issu de vieilles vignes plantées sur les vignobles calcaires d'altitude autour de Fuente-Álamo. Le vin montre le visage mûr et méditerranéen du Monastrell, mais conserve, grâce à l'altitude des vignobles, une fraîcheur et une tension remarquables. Au nez, on retrouve des cerises noires, des mûres et des prunes mûres, complétées par de la violette, des herbes méditerranéennes, du poivre noir et de fines nuances terreuses. En bouche, il est juteux et concentré, avec des fruits noirs mûrs, des tanins raffinés et une touche minérale qui apporte davantage de longueur et de précision. La structure est puissante mais élégante, avec un bel équilibre entre fruit, épices et fraîcheur. Sa finale longue et complexe le rend particulièrement adapté à l'agneau, aux viandes rouges grillées, au gibier, aux plats mijotés et aux fromages affinés.

Référence **2606041454**EAN **2606041454**

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, cabernet sauvignon, Syrah
Viticulture	Biologique

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