



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, La Servil 1,500L (BioD)

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón est une entreprise familiale de Jumilla, en Murcie, qui travaille selon des méthodes biologiques et biodynamiques. Elle chérit ses vieilles vignes et élabore des vins qui expriment le terroir en toute pureté, dans le respect de la tradition et de la nature.

La Servil

Le vignoble « La Servil » se caractérise par son sol riche en calcaire et n'est pas greffé : les ceps reposent donc sur le porte-greffe européen d'origine, *Vitis vinifera*.

Le vignoble grimpe sur un versant nord, de 840 à 950 mètres au-dessus du niveau de la mer, au milieu d'une forêt méditerranéenne. Les vieilles vignes (60-70 ans) sont plantées sur ce sol calcaire. La famille Cerdán cultive ce vignoble à Fuente-Álamo depuis 1895. La viticulture biodynamique est une évidence pour la famille. Elle garantit non seulement des vins purs, mais aussi un avenir sain pour leurs vignobles et leurs descendants.

Au chai, les grappes cueillies à la main ne sont que partiellement éraflées : une partie des grappes entières va directement en cuve de fermentation, après quoi les baies sont délicatement foulées. La fermentation est spontanée (levures indigènes) et se déroule dans de grands foudres de chêne de 5000 l. Après la fermentation, le vin est élevé pendant 12 mois en grands fûts de chêne, puis mis en bouteille sans filtration ni collage.

Les vins produits ici « parlent » la forme la plus pure de leur terroir. Un vin rouge fruité avec une belle charge minérale, frais et fluide comme le paysage méditerranéen.

Référence **2606261844**EAN **8426185041225**

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