



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Remordimiento Tinto (BioD)

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón est une maison familiale située à Fuente-Álamo, dans le sud-est de l'Espagne, où la famille Cerdán cultive la vigne depuis des générations. Le domaine compte aujourd'hui parmi les fers de lance de la révolution qualitative à Jumilla et travaille entièrement selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique. Les vignobles se situent entre 800 et plus de 1 000 mètres d'altitude, sur des sols calcaires pauvres qui obligent les vignes à s'enraciner profondément. Grâce à ces terroirs exceptionnels, aux nombreuses vieilles vignes franches de pied et à une intervention minimale en cave naissent des vins qui reflètent la pureté de leur origine et allient l'élégance à la puissance du climat méditerranéen.

Remordimiento Tinto

Remordimiento Tinto est un vin rouge de caractère qui reflète parfaitement la vision moderne de Bodegas Cerrón. Il est élaboré principalement à partir de Monastrell, complété par de petites quantités de cépages autochtones issus de vieux vignobles d'altitude. Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement triés, puis la fermentation spontanée se déroule avec des levures naturelles. L'élevage en grands foudres et en fûts de chêne usagés permet au fruit et au terroir de rester au premier plan, sans que le bois ne domine le vin.

Au verre, Remordimiento Tinto se présente avec une robe rubis brillante et un profil aromatique raffiné. D'intenses parfums de cerises mûres, de mûres sauvages et de prunes sont complétés par la violette, des herbes méditerranéennes comme le thym et le romarin, une subtile touche terreuse et une fine minéralité caractéristique des sols calcaires. À mesure que le vin s'ouvre, des nuances de thé noir, d'épices et une légère note fumée apparaissent, apportant davantage de complexité.

En bouche, le vin est remarquablement énergique et élégant. Les fruits rouges et noirs mûrs sont portés par une acidité fraîche qui lui confère tension et longueur. Les tanins sont d'un grain fin et parfaitement intégrés, ce qui donne au vin une texture soyeuse sans rien perdre de sa structure. Le sol calcaire apporte une fine note minérale et une finale d'une pureté impressionnante, qui persiste longtemps. Remordimiento Tinto est un vin gastronomique qui s'accorde parfaitement avec l'agneau grillé, le porc ibérique, les plats de gibier, les plats mijotés, les légumes rôtis et les fromages affinés à pâte dure. Bien qu'il soit déjà particulièrement accessible dans sa jeunesse, il possède aussi le potentiel de continuer à évoluer en bouteille pendant plusieurs années.

Référence **230085**EAN **8426185040259**

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, grenache
Viticulture	Biologique
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Viande grillée, Agneau, Fromages