



DOMINIO DO BIBEI (MANZANEZA)

Bibei, Dominio Do Bibei

Dominio do Bibei

Dominio do Bibei se situe à Quiroga-Bibei, l'une des cinq sous-zones de la région. Le domaine est l'œuvre de toute une vie de Javier Dominguez, lui-même originaire de la région. Il a acquis 125 hectares dans le but de restaurer les anciennes terrasses et de faire revivre ce vignoble autrefois grandiose. Les vignobles escarpés, aux sols de granit et de schiste, se situent entre 300 et 670 mètres d'altitude, le long de la rivière Sil. Vu les conditions extrêmes, il est impossible de travailler les vignes à la machine. Le chai est moderne, minimaliste et inspiré des méthodes d'antan. Tout s'y fait exclusivement par gravité. On y utilise également diverses cuves en bois et en ciment, et à peine quelques cuves en inox.

Les vins du domaine sont typiques de leur terroir et d'un caractère presque bourguignon. Purs, transparents et d'une légèreté et d'une élégance presque inhabituelles pour l'Espagne. Ce n'est pas un hasard si des critiques comme Jancis Robinson et Robert Parker considèrent Dominio do Bibei comme l'un des meilleurs producteurs de la Ribeira Sacra. Les vins de Javier jouissent à juste titre d'un statut culte auprès des connaisseurs.

Dominio do Bibei

Dominio do Bibei est la cuvée phare du domaine, issue de parcelles de vieilles vignes soigneusement sélectionnées. Le vin repose sur le Mencía, complété par un large éventail de cépages locaux comme le Brancellao, le Mouratón et la Garnacha Tintorera, ce qui lui confère une grande complexité. Dans le verre, il dévoile des arômes profonds de fruits rouges et noirs, des nuances florales et des touches épicées, soutenus par une structure minérale marquée. En bouche, il est puissant mais raffiné, avec une belle fraîcheur, des tanins fins et une finale longue et complexe. Un vin au grand potentiel de garde, idéal avec le gibier, l'agneau ou des plats riches.

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Rouge
Producteur	Dominio do Bibei
Pays	Espagne
Région	Galice
Appellation	DO Ribeira Sacra

Référence **991296**EAN **8437026520045**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

Cépage(s)	brancellao, mouraton
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Gibier, Carbonnades, Viande rouge