



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, El Tiempo Que Nos Une Monastrell (BioD)

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón est une maison familiale située à Fuente-Álamo, dans la région espagnole de Jumilla, où la famille Cerdán élabore du vin depuis des générations dans le respect de la nature et de la tradition. Aujourd'hui, le domaine compte parmi les pionniers de la viticulture biologique et biodynamique dans le sud-est de l'Espagne. Les vignobles sont situés en haute altitude, sur des sols calcaires, et sont cultivés avec une grande attention pour la biodiversité et un minimum d'intervention. De vieilles vignes, souvent franches de pied, forment la base de vins qui expriment la singularité de leur terroir de manière pure et raffinée.

El Tiempo Que Nos Une

El Tiempo Que Nos Une, littéralement « *Le temps qui nous unit* », est le vin le plus prestigieux de Bodegas Cerrón et un hommage au patrimoine familial et aux vignobles historiques du domaine. Il est issu de très vieilles vignes de Monastrell franches de pied, complétées par de petites quantités de cépages autochtones plantés ensemble dans le même vignoble. Les parcelles se situent en haute altitude, où les sols calcaires, le climat sec et les nuits fraîches assurent un équilibre exceptionnel entre maturité, fraîcheur et finesse.

Après une vendange manuelle soignée, les raisins fermentent spontanément grâce à leurs levures naturelles. Le vin est ensuite élevé longuement en grands foudres et en fûts de chêne français usagés, afin de préserver pleinement le caractère du vignoble. Le bois soutient subtilement le vin, sans dominer le fruit ni le terroir.

Au verre, El Tiempo Que Nos Une se présente avec une robe rubis profond et un nez d'une complexité impressionnante. Cerises noires mûres, mûres sauvages et prunes alternent avec la violette, les herbes méditerranéennes, le graphite, des touches balsamiques et une note minérale prononcée. À l'aération se développent des arômes supplémentaires de thé noir, de cacao, de tabac et de fines épices, qui donnent au vin encore plus de profondeur.

En bouche, le vin est puissant, mais en même temps remarquablement raffiné et énergique. Le fruit concentré est soutenu par une acidité vive, des tanins soyeux et une tension minérale exceptionnelle, typique des vignobles calcaires d'altitude. La structure est impressionnante sans jamais paraître lourde et débouche sur une finale particulièrement longue, élégante et complexe. El Tiempo Que Nos Une est un vin au potentiel de garde exceptionnel, qui s'exprime magnifiquement avec des plats gastronomiques comme le gibier, le pigeon, l'agneau, le bœuf maturé et des préparations méditerranéennes raffinées. Il fait sans aucun doute partie de l'élite absolue de Jumilla et montre à quel point le Monastrell peut être élégant et raffiné lorsqu'il provient d'un terroir exceptionnel.

Référence **991509**EAN **8426185041164**

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)	0,750
Potentiel de garde	5-10 Ans
Mets	Viande grillée, Carbonnades, Gibier