

**BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)**

Cerron, La Calera Del Escaramujo CB4 (BioD)

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón est une entreprise familiale de Jumilla, en Murcie, qui travaille en bio et en biodynamie. Elle utilise de vieilles vignes et des méthodes artisanales pour élaborer des vins qui reflètent le terroir en toute pureté.

La Calera Del Escaramujo

Les raisins proviennent de La Calera, un vieux vignoble datant de 1942, situé à 950 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ici, dans les montagnes de Jumilla (Murcie/Albacete), le phylloxéra n'a jamais vraiment pu percer. Les ceps de monastrell (le jumeau du mourvèdre) ne sont pas greffés : ils poussent sur des porte-greffes européens d'origine, *Vitis vinifera*, alors que presque tous les vignobles d'Europe sont greffés sur des porte-greffes américains résistants au phylloxéra.

Ce vignoble est resté à l'abandon pendant 25 ans, jusqu'à ce que Juan-José, l'actuel vinificateur, découvre ce vignoble délaissé en 2013 et le choie pied par pied, comme des bébés, jusqu'à ce qu'il reprenne vie. La première récolte de ce nouveau projet a suivi en 2017. Le vignoble couvre 1,67 ha et produit au maximum 1500 l de vin.

Sélectionné et vendangé à la main. Macération avant la fermentation. Longue fermentation avec des levures naturelles locales. Un vin non filtré, produit en biodynamie et vegan dans ce climat méditerranéen idéal.

Un vin savoureux, frais et énergique, avec une acidité éclatante et des tanins bien soutenus. Le cru phare de la gamme Stratum !

Référence **991516**EAN **8426185041362**

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