



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Matas Altas Tinto (BioD)

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón est une maison familiale située à Fuente-Álamo, dans la région espagnole de Jumilla, où la famille Cerdán cultive la vigne depuis des générations. Aujourd'hui, le domaine compte parmi les pionniers de la viticulture biologique et biodynamique en Espagne. Les vieux vignobles se situent en haute altitude, sur des sols calcaires, et sont gérés dans un grand respect de la nature et de la biodiversité. De faibles rendements, une fermentation spontanée et une intervention minimale en cave donnent naissance à des vins qui reflètent leur origine de manière pure et raffinée.

Matas Altas Tinto

Matas Altas Tinto est un vin rouge de caractère issu de vignobles d'altitude de la Sierra de las Cabras, où de vieilles vignes profitent de nuits fraîches et de sols calcaires. Le vin est principalement élaboré à partir de **Monastrell**, complété par de petites quantités de cépages autochtones plantés ensemble dans les vignobles historiques. Les raisins sont vendangés à la main, fermentés spontanément avec des levures naturelles, puis élevés pendant plusieurs mois en grands foudres et en fûts de chêne usagés. Cette méthode préserve la pureté du fruit et permet au terroir de s'exprimer pleinement.

Au verre, Matas Altas se présente avec une robe rubis brillante et un profil aromatique raffiné. Des arômes de cerises rouges, de mûres sauvages, de framboises et de prunes sont soutenus par des touches florales de violette, des herbes méditerranéennes comme le thym et le romarin, et une subtile note minérale. À mesure que le vin s'ouvre apparaissent aussi des nuances de thé noir, d'épices et une légère touche terreuse, qui lui apportent davantage de profondeur.

En bouche, Matas Altas est remarquablement frais, juteux et élégant. Le fruit mûr est porté par une acidité vive et des tanins fins, parfaitement intégrés, qui structurent le vin sans lui faire perdre sa finesse. Les sols calcaires apportent une belle tension minérale et une finale longue et pure, où fruit, herbes et élégance se rejoignent harmonieusement. C'est un vin qui associe la puissance méditerranéenne du Monastrell à une finesse et une fraîcheur surprenantes. Il accompagne à merveille l'agneau grillé, le porc ibérique, les plats de gibier, les plats mijotés, les légumes rôtis et les fromages affinés, mais possède également le potentiel de continuer à évoluer en bouteille pendant de nombreuses années.



Référence

991700



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	+10 Ans
Mets	Petit gibier, Viande grillée, Fromages