Millesime : 2020

GONZALO DE BERCEO GRAN RESERVA 2020 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Gonzalo de Berceo Gran Reserva est une sélection exclusive de vignobles de la Rioja Alta et de la Rioja del Reyno, assemblant Tempranillo, Grenache et Graciano issus de vieilles vignes en gobelet (plus de 40 ans pour le Tempranillo de Ventosa, plus de 30 ans pour le Grenache de Medrano ; Graciano du vignoble Los Molinos). Vendangé à la main à l'aube, il est élevé 24 mois en barriques de chêne français de deuxième année, puis repose 8 ans en bouteille avant sa sortie. Robe rouge tuilé d'intensité moyenne à faible, limpide et brillante ; nez d'intensité moyenne, élégant et subtil, de confiture de fruits rouges et noirs, d'écorce d'orange, d'abricots secs, de chocolat blanc, de vanille et de caramel. Bouche fraîche et équilibrée, aux tanins très polymérisés qui procurent une sensation de soyeux. À table : canard, porc, pâtes et salades au fromage.

Accords mets et vins

Canard, porc, pâtes et salades au fromage.

Détails

Degrès : 14 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Graciano, Tempranillo
Région : La Rioja (Rioja Alta)
Appellation : DOCa Rioja
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain

Caractéristiques

Terroir : Sélection exclusive de vignobles de la Rioja Alta et de la Rioja del Reyno. Ventosa (Rioja Alta) : Tempranillo de plus de 40 ans, planté en gobelet sur sols pauvres argilo-ferreux, orientation sud-ouest. Medrano (Rioja Alta) : Grenache de plus de 30 ans, planté en gobelet sur galets et sols argileux marqués par le fer, à la remarquable couleur rougeâtre. Los Molinos : l'autre vignoble de Graciano, domaine de 7 hectares sur sol argilo-calcaire lourd et compact, à 450 mètres d'altitude, vignes de plus de 20 ans.
Cépage : Tempranillo 85%, Grenache 5 %, Graciano 10 %
Vendange : Vendange manuelle à l'aube, en caisses de 12 kg.
Viticulture : Vignes en gobelet : Tempranillo de plus de 40 ans (Ventosa), Grenache de plus de 30 ans (Medrano), Graciano de plus de 20 ans (Los Molinos).
Vinification : Fermentation en cuves inox tronconiques.
Elevage : 24 mois en barriques de chêne français de deuxième année, puis 8 ans de repos en bouteille (botellero).

Dégustation

Robe : Rouge tuilé d'intensité moyenne à faible, limpide et brillant.
Nez : Nez d'intensité moyenne, élégant et subtil, avec des notes de confiture de fruits rouges et noirs, d'écorce d'orange, d'abricots secs, de chocolat blanc, de vanille et de caramel.
Bouche : Bouche fraîche et équilibrée, avec des tanins très polymérisés qui procurent une sensation de soyeux.
Finale : Longue, très élégante et à l'arrière-goût complexe.
Garde : 10 ans
Température de service : 16-18°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Michel Boutin, entrepreneur Québécois est tombé amoureux de la région de Jurançon et de ses vins. Un domaine renommé était à un tournant de son histoire. Michel Boutin, premier Québécois à s'installer en Jurançon, et son équipe allaient en poursuivre l'histoire. Les millésimes produits depuis ce jour ont mis en évidence une différence flagrante entre certains terroirs du domaine. Accompagné de Julien l'œnologue et de Lionel l'agronome, Michel a décidé de vinifier ces parcelles séparément. Ainsi est né le Clos regain, un domaine au sein du domaine, consacré uniquement et exclusivement au meilleur ! Découvrez aujourd'hui ce Clos Regain, qui tel un hommage à Jean Giono fait renaître un terroir extraordinaire !