Millesime : 2015

MANZANOS RESERVA 2015 ROUGE

DOMAINES MICHEL BOUTIN - CLOS REGAIN



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Manzanos Reserva est le fruit de l'assemblage de quatre de nos meilleurs vignobles : La Muga (Tempranillo de 40 ans), Poyatos (Tempranillo de plus de 40 ans, à Azagra), Los Molinos (Graciano, à San Adrián) et Los Quiñones (notre plus ancien vignoble de Grenache, planté en 1978 sur les coteaux de Yerga, à Aldeanueva de Ebro). Chaque domaine est vinifié individuellement et l'assemblage est réalisé après l'élevage en barriques, selon les critères du vigneron. Élevé 24 mois en fûts de chêne français et américain neufs et de seconde main, puis au moins 12 mois en bouteille. Robe grenat intense aux reflets terre cuite ; nez aromatique et épicé, aux touches fumées, mêlant baies, fraises mûres, prune, cerise noire et douces touches de noix de coco. Bouche à l'acidité agréable, aux tanins doux et à la belle sensation en bouche, aux saveurs de poivre noir et de terre. À table : dinde, porc, légumes grillés, boudin noir et plats asiatiques épicés. Médaille d'or Mundus Vini et 94 points Guía Vinos Gourmets 2024.

Accords mets et vins

Dinde, porc, légumes grillés, boudin noir et plats asiatiques épicés.

Détails

Degrès : 13,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Graciano, Tempranillo
Région : La Rioja
Appellation : DOCa Rioja
Couleur : Rouge
Millesime : 2015
Domaine : Domaines Michel Boutin - Clos Regain

Caractéristiques

Terroir : La Muga : Tempranillo de 40 ans, vignoble ensoleillé sur sol argilo-calcaire et galets, à 360 mètres d'altitude. Poyatos : Tempranillo de plus de 40 ans à Azagra, vignoble ensoleillé, sol limoneux. Los Molinos : Graciano à San Adrián, sol très pauvre. Los Quiñones : plus ancien vignoble de Grenache, sur les coteaux de Yerga à Aldeanueva de Ebro, sol argilo-ferreux, à plus de 500 mètres d'altitude.
Cépage : Tempranillo 70%, Graciano 20%, Grenache 10%
Vendange : A la main
Viticulture : La Muga : Tempranillo de 40 ans, raisins élégants et savoureux, fins, aux notes de fruits rouges et de réglisse. Poyatos : vins élégants, frais et concentrés, très adaptés au vieillissement. Los Molinos : acidité élevée, faible production et excellente concentration de polyphénols. Los Quiñones : Grenache planté en 1978, vins frais, de couleur moyenne et d'une extrême délicatesse.
Vinification : Chaque domaine est vinifié individuellement ; l'assemblage est réalisé après l'élevage en barriques, selon les critères du vigneron.
Elevage : 24 mois en fûts de chêne français et américain neufs et de seconde main. Minimum 12 mois en bouteille.

Dégustation

Robe : Grenat intense aux reflets terre cuite.
Nez : Vin aromatique et épicé, aux touches fumées, bien assemblé, avec des arômes de baies, de fraises mûres, de prune, de cerise noire et de douces touches de noix de coco.
Bouche : Acidité agréable avec des tanins doux et une belle sensation en bouche, aux saveurs de poivre noir et de terre.
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 !