



Mencía de Espanillo 2018

CHF 34.50 | 10 cl = CHF 4.60

Une robe rubis scintillante. Un bouquet très expressif avec des arômes très nets de baies rouges ainsi que des nuances florales. En bouche, ce vin dévoile une excellente fraîcheur. L'acidité est juteuse et vivifiante, la structure tannique fine et élégante. Un mencía tout en élégance et en équilibre.

Producteur	Mengoba
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Bierzo DO
Appellation	DO
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Mencía
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316528
Accord mets et vins	Grillades, Fromage, Plats asiatiques
Avis	Robert Parker 95/100



Vinification

Vendanges à la main et sélection rigoureuse. Les raisins sont éraflés et écrasés. La fermentation se déroule dans des foudres en chêne de 5000 litres, puis le vin est élevé pendant 16 mois dans des foudres de 3000 litres.

Terroir

Les vignobles se trouvent à Espanillo, à une altitude de 700 mètres. La moyenne d'âge des vignes est de 80 ans. Les sols sont principalement composés d'ardoise érodée et de quelques zones sableuses.

Histoire





Bodegas Mengoba est le projet de Grégory Pérez. Français d'origine, il a étudié l'œnologie à Bordeaux et a ensuite travaillé dans les domaines renommés que sont le Cos d'Estournel et le Grand-Puy-Lacoste. C'est en 2001 qu'il atterrit à Bierzo et, après quelques années à travailler dans le vignoble, il y fonde son propre domaine en 2007.

