



Cépages : 49% Syrah, 22% Carmenere, 16% Cabernet Sauvignon, 5% Mourvedre, 4% Malbec, 3% Garnacha, 1% Tempranillo.



Appellation d'Origine : Los Robles, plantés sur les contreforts d'un monticule montagneux à Lo Moscoso
Par : Alvaro Espinoza & Noelia Orts



Viticulture : Situé à 245 m d'altitude. La plupart des vignobles ont une orientation est-ouest. La saison 2015-2016 a été influencée par les effets du phénomène El Niño. Les températures hivernales ont été douces et sans gel avec peu de précipitations (400 mm). Le printemps et l'été ont été frais, ce qui a retardé le débourrement de deux semaines par rapport aux saisons précédentes. L'événement le plus significatif de la saison a été les pluies abondantes (200 mm) qui sont tombées à Los Robles du 15 au 17 avril et les 23 et 24 avril, ce qui a accéléré la fin du processus de récolte.

Vinification : Après égrappage, les raisins sont déposés en cuves d'acier inoxydable. Utilisation de levures indigènes entre 24 et 26 °C, avec remontage. Le vin reste ensuite sur peaux pour une macération post fermentaire de 5 jours à 22-24°C, pendant 20 à 25 jours. La fermentation malolactique a lieu naturellement en fûts. Elevage pendant 13 mois. Légère filtration avant la mise en bouteille.



Dégustation :

Rouge profond aux reflets violets. Le nez présente des arômes intenses de fruits noirs et rouges (prunes, bleuets, cerises) ainsi que des notes végétales (laurier, cèdre). La bouche est juteuse et les tannins ronds avec une belle longueur.

Accords mets et vin :

Ce vin se dégustera parfaitement avec des viandes rouges, grillées ou braisées. Ainsi que le Chili con carne, ou le magret de canard. Pour les végétariens, tentez les cannellonis aux champignons et au fromage, pizza aux poivrons grillés, parmesan et basilic.

Conseils de consommation :

Température de service : 16-18° - Garde : 10 ans



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr