



DOMINIO DE PUNCTUM

LOBETIA - ROSADO

Dominio de Punctum a été fondée en 2005 par trois frères et sœurs de la famille Fernandez qui ont repris l'exploitation de leur père pour y implanter de la vigne. Aujourd'hui, plus de vingt ans plus tard, c'est devenu une des domaines les plus innovants dédié au vin biologique et biodynamique en Espagne.

Ils sont situés à Las Pedronaras, dans la province de Cuenca, célèbre pour sa ville éponyme classée au patrimoine mondiale de l'UNESCO. Situés à 800 mètres d'altitude, le sol est argileux et riche en calcaire.

Dominio de Punctum propose ici la cuvée Lobetia Rosado provenant de la Castilla en Mancha. Lobetia, en hommage aux peuples natifs de la Mancha, en Ganarcha est un rosé typique de ce grand cépage espagnol.

Espagne

Mancha

Castilla VT

Cépage : 100 % Garnacha

Type de culture : Biologique

Terroir :

Les raisins sont issus du vignoble de Dominio de Punctum au cœur de la Province de Cuenca à plus de 800 m d'altitude sur des sols argilo-calcaire. Les vignes sont conduites depuis toujours en Bio et Biodynamie.

Vinification :

Vendange de nuit suivie d'une macération à froid pendant 24 H à 7 °C. La fermentation alcoolique a lieu à 16/18 °C.

Notes de dégustation :

Une robe rose framboise. Les arômes de fruits rouges, de grenades et de fraises sont abondants au nez, tandis que le palais offre une expérience croquante et juteuse, avec des notes de cerises et de framboises

Accord Mets et Vin

On se fait plaisir à l'apéritif, sur un plat de pâtes et une grillade de viande blanche.

Température

10°C

Garde

3 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr

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

