



VEGA-SICILIA



Alión 2018

www.temposvegasicilia.com

Espagne



Région :	Castilla y León
Appellation :	Ribera del Duero
Cépage :	100% Tinto Fino
Parcelles	Padilla de Duero, Valbuena de Duero et Pesquera de Duero
Age vigne :	38 ans
Terroirs :	Sols argilo-calcaires, 750 m
Degré alcoolique :	15%vol
Récolte :	Manuelle, 26,6 Hl/ha



Description:

Alión est issu d'une sélection rigoureuse de terroirs disséminés dans les meilleures zones de la Ribera del Duero. Le vin est vinifié avec le même soin que Vega Sicilia. 2017 a été le «millésime du gel» (28 avril), mais grâce à une double taille d'hiver dans les vignes et une production limitée, l'assemblage final n'a pu garder que le meilleur. Pour ce millésime plus sec et plus chaud, l'élevage en fûts neufs a été légèrement diminué et remplacé pour partie par des cuves en béton, en vue d'assouplir la texture des tanins, tout en gardant la fraîcheur du vin. Pour la première fois, le cuvier a été utilisé à 50% de sa capacité permettant une plus grande précision lors de l'extraction. Le choix a été fait d'augmenter l'effet du chêne neuf sur ce millésime jusqu'à 80%, avec du chêne américain représentant 10 %, ciblant un vin plus généreux.

Degustation par Olivier Poussier (Meilleur sommelier du monde 2000)

"Le 2018 est un millésime tardif, bien mené à terme avec une bonne maturité physiologique sans grimper dans des degrés d'alcool imposants. Il nous révèle un vin racé et digeste. Pourtant, l'année fut compliquée au départ avec une pression mildiou qu'il a fallu contenir, un cycle végétatif long sans excès de chaleur et une pluie avant les vendanges, heureusement sans conséquence. La palette s'ouvre sur un fruit frais et une empreinte graphite qui apporte de la profondeur. La complexité est apportée par quelques notes d'épices et de piquillos. J'ai trouvé, sur ce millésime, une très bonne gestion des élevages : ils sont fins et le bois épouse bien le millésime sans le farder. "

Accords :

Charcuteries ibériques
Agneau et Viandes rouges

Conservation et Service :

A déguster dès maintenant - conservation possible jusqu'à 15 ans
Température optimale de service 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

