



TELMO RODRÍGUEZ
BODEGA LANZAGA

Espagne



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Bodega Lanzaga

Corriente 2021

HISTOIRE :

Lorsque l'on demande à Raimonds Tomsons (Meilleur Sommelier du Monde 2023) de ne citer qu'un seul nom de producteur Espagnol, c'est Telmo Rodriguez qu'il choisit ! Il le considère comme "l'un des vignerons les plus dynamiques du pays qui produit du vin dans toute l'Espagne pour mettre en avant les différents terroirs." Telmo Rodriguez a en effet créé la "Compañía de Vino" en 1994 avec pour volonté de mettre en valeur la richesse des terroirs et des cépages indigènes ibériques, ainsi que le savoir-faire et les méthodes viticoles locales. Un projet titanesque porté par l'amitié et la passion de vignerons talentueux de différentes générations. Tous les vins sans exception sont d'une grande finesse et pureté aromatique. L'expression des terroirs et les arômes variétaux sont justes et précis.

Les racines de Telmo Rodriguez sont en Rioja. Il est l'un des plus fins connaisseurs de cette région, et lorsqu'il lance "Bodega Lanzaga" en 1998, il rêve de produire les grands vins de la Rioja du XVIIIème siècle. Les 15Ha de Tempranillo proviennent des meilleures parcelles, et des meilleurs villages de la région.

APPELLATION : Rioja
CÉPAGE : Tempranillo, Graciano et Garnacha
TERROIR : Entre 480 et 650 m d'altitude, sols calcaires et marnes
RÉGION : Rioja Alavesa
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :
Élevé en tonneaux et foudres de différents âges pendant 10 à 12 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 16 et 18°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Les fruits sont bien murs. Ce vin offre une belle acidité avec une très bonne profondeur.

ACCORDS :

Côtelettes d'agneau et piment "de Padrón" grillés, poitrine de porc au paprika, paëlla de fruits de mer et safran, risotto de châtaigne

