



TELMO RODRÍGUEZ
BODEGA LANZAGA

Espagne



www.telmorodriguez.com



Bodega Lanzaga

LZ 2023

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 "Compañia 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 retrouver le style des 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 450 et 650 m d'altitude, sols calcaires et marnes
RÉGION : Rioja Alavesa
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

Fermenté avec des levures indigènes, puis élevé 6 à 7 mois en cuves béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTES DE PRESSE :

Robert Parker : 92+/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

"Le vin est pur, centré sur le fruit, avec une belle expressivité. Vinifié partiellement en grappes entières, dans un style Morgon, avec de légères notes herbacées. La maturité du fruit est contenue, avec 14 % d'alcool, une texture juteuse, une belle sensation en bouche, et des tanins très fins et polis."

Luis Gutiérrez

48 467 bouteilles produites

ACCORDS :

Poivrons marinés et grillés au feu, sauté de champignons et canard confit, lasagnes de bœuf et légumes

