

BORSAO JOVEN
CAMPO DE BORGIA
ROUGE FRUITÉ & GOURMAND



PROFIL :

Borsao, la bodega star espagnole, dans le TOP des 100 bodegas du Monde ! (selon le Wine Spectator) Située au nord-ouest de la province de Zaragoza, Campo de Borja est l'une des appellations espagnoles montantes. La marque « BORSAO » est aujourd'hui une référence ESSENTIELLE dans cette D.O. ; elle est devenue un mythe à travers le monde entier, et, le chef de file dans les vins de Campo de Borja.

Grâce à Borsao, le grenache, qui représente environ 60% de l'encépagement s'y est forgé une réputation mondiale, c'est le « royaume du grenache » ! La bodega produit des vins typiques, corsés et souples dotés d'une forte personnalité ; des vins joyeux qui sont faciles à boire et rafraichissants, des vins sensuels...

VITICULTURE :

- Cépage : 85% Grenache – 10% Tempranillo – 5% Syrah
- Climat : un climat continental avec des hivers sous influence Atlantique et des étés méditerranéens.
- Terroir : des parcelles situées sur les hauts plateaux de la région avec des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Après une vendange qui a lieu généralement début octobre, les jus subissent une macération à froid durant 3/4 jours puis fermentent en cuves inox thermo régulées à 22°C. Chaque cépage est vinifié séparément de manière à préserver leur pureté. L'assemblage se fait lors de l'embouteillage.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Ce rouge profond séduit avec ses nuances de cerise noire, de framboise, de cassis et de violette parfumées qui jaillissent du verre. Il s'affiche généreux et fruité, souple et marqué par sa belle maturité assortie de tannins pulpeux, veloutés et épicés. De la légèreté, de la fraîcheur et du fruit, un vin de plaisir sans prétention !

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : tapas au chorizo et au manchego, pizza au prosciutto, quartiers de poivrons rouges grillés farcis, ratatouille de légumes, poulet au fenouil et à l'estragon, thon grillé et salsa aux tomates, spaghetti à la sauce au veau façon méditerranéenne...