

BORSAO TRES PICOS

CAMPO DE BORGIA - GRENACHE

ROUGE RICHE & EXPRESSIF



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 : 100% Grenache
- 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 macération de 20 à 25 jours, la fermentation est conduite en cuves inox thermo régulées entre 25-30 °C pour une extraction en douceur des tanins. Le vin est ensuite élevé pour une partie en barriques bordelaises de chêne français durant 10 mois lui conférant une juste trame toastée et une texture fondue. L'autre partie séjourne en cuve inox afin de préserver un fruit pur et intense.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Parfums fruités et floraux offrent une complexité agréable. La mûre, la cerise noire, la framboise, une pointe de réglisse et des notes de fines herbes grillées, jaillissent de ce vin à la robe pourpre foncé. Le fruit, avec un délicieux mélange de saveurs vanillées et épicées, et des tanins soyeux rendent la bouche savoureuse. La fraîcheur et le caractère du grenache trouvent un parfait équilibre.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 10 années
- Accords mets & vins : pizza au thon et à la mozzarella, thon rouge, parmesan coulis de poivron rouge à l'huile d'olive, épaule d'agneau confite aux épices et caviar d'aubergines, pintade rôtie aux oignons nouveaux, filet mignon de porc braisé aux oignons, poulet à la catalane...