



# 'Paciencia' Toro 2012

## Bernard Magrez

Incroyable ! Après cinq ans d'élevage, La Bodega Toro nous présente un excellent vin rouge du millésime 2012 qui se boit parfaitement dès aujourd'hui ! Cette cuvée est également très bien notée par Wine Spectator, elle y obtient 92 points !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Bernard Magrez</b>
Région	<b>Toro</b>
Cépage	<b>Tinta de Toro</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2022</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/100 Points Wine Spectator

« Rond et soyeux, ce rouge livre des saveurs de prune, de cassis, de réglisse et d'argile avec équilibre et énergie. Souple et expressif, avec une bonne profondeur. A boire maintenant jusqu'en 2022. 1 800 caisses produites. »

## Critiques et notes

### Wine Spectator : 92 points

« Rond et soyeux, ce rouge livre des saveurs de prune, de cassis, de réglisse et d'argile avec équilibre et énergie. Souple et expressif, avec une bonne profondeur. A boire maintenant jusqu'en 2022. 1 800 caisses produites. »

## Notes de dégustation

Voilà un vigneron qui ne fait pas les choses à moitié ! Avec une douzaine de domaines répartis dans plusieurs pays sous sa responsabilité, Bernard Magrez prouve constamment sa virtuosité et sa passion lors de la production de ses vins. Le propriétaire du légendaire

Château Pape Clément, dans le Bordelais, présente avec le 'Paciencia' 2012 un mono-cépage de tempranillo issu de la célèbre appellation espagnole Toro. La cuvée, dans son plus bel âge grâce aux soixantes mois passées dans le chai de l'exploitation, n'attend plus que d'être dégustée. Le vin rouge reçoit de plus une excellente note de la part du Wine Spectator : 92 points bien mérités !

Dans le verre, une brillante couleur rouge aux reflets pourpres est déjà très appétissante. Au nez, nous découvrons beaucoup de fraîcheur et un délicieux parfum de fruits mûrs (mûre, cassis, prune). Des notes fumées intenses se font également remarquer, ainsi qu'un soupçon de réglisse et des notes légèrement charnues. Le 'Paciencia' 2012 est parfait en bouche : un corps structuré opulent et des tanins soyeux bien mûrs. L'équilibre subtil entre les fruits mûrs et les arômes de vieillissement en fûts de chêne caractérisent cette cuvée. Une acidité juteuse et porteuse dote le vin d'une excellente fraîcheur. La finale est elle aussi délicieuse, longue et accompagnée d'arômes d'épices typique du Toro.

Notre recommandation : dégustez-le avec des plats braisés ou des grillades de bœuf et d'agneau.

## **Domaine**

Bernard Magrez est le propriétaire de quatre Grands Crus Classés très célèbres et qui ne datent pas d'hier dans la région bordelaise : Château Pape-Clément (Graves), Château La Tour Carnet (Haut-Médoc), Château Fombrauge (Saint-Émilion) et Clos Haut-Peyraguey (Sauternes).

## **Le beau résultat d'une longue vinification**

Le vin rouge Bernard Magrez 'Paciencia' Toro 2012 est un mono-cépage de tinta de toro (tempranillo). Les ceps ont été plantés il y a plus de 40 ans et prospèrent avec une densité de 1 100 pieds par hectare. Le rendement des vignes taillées selon la méthode arbustive se trouve entre 20 et 30 hl/ha. Suite aux vendanges manuelles dans de petites cagettes, les raisins ont été entièrement égrappés puis sélectionnés sur table de tri. La fermentation à température contrôlée a précédé une macération à froid. Pendant la fermentation, le moût a été soumis à plusieurs remontages. Ensuite, le vin a été transféré en fûts de chêne français dans lesquels il a subi une fermentation malolactique. Pour finir, sa mise en bouteille a eu lieu à la main.