

Cabernet Sauvignon

Vino de Pago 2014

Finca Dehesa del Carrizal



Un nouveau classique ! Quel superbe vin issu d'un domaine 'Vino de Pago' ! Il fait sans conteste partie des meilleurs cabernets sauvignons d'Espagne. Et cela avec 93 points du Guía Peñín. Tout simplement génial !

Type	Rouge
Producteur	Finca Dehesa del Carrizal
Région	Castille-la-Manche
Cépage	Cabernet Sauvignon
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Points Guía Peñín

« Une robe rouge sombre au verre et un bouquet qui dévoile des notes balsamiques, de fines herbes, de fruits mûrs et une belle minéralité. En bouche, il se révèle aromatique avec une bonne structure et une superbe longueur. »

Note de la rédaction

Dehesa del Carrizal est l'un de ces impressionnants domaines qui, ces dernières années, n'a pas seulement révolutionné la scène viticole en Espagne mais aussi bel et bien attiré l'attention du public et des critiques internationaux. Bien que les techniques de vinification de Dehesa del Carrizal soient des plus modernes, on ressent avec quelle passion, quelle attention délicate et quelle grande authenticité ces vins ont vu le jour. Ce mélange détonnant entre une technique maîtrisée avec sans froid et une passion fougueuse confère à ces vins, malgré une perfection œnologique indéniable, le pouvoir de nous faire frissonner et c'est ce qui distingue

nettement un vin vraiment très intéressant d'un vin simplement parfait mais sans caractère.

Note de dégustation

Sa robe est d'un noir violet extrêmement dense et presque opaque ; son charmant bouquet, un exemple remarquable pour tous les cabernets vieillis en fût : un chêne crémeux, du cassis, des mûres très avancées, des épices et des arômes de cacao et de vanille, résultat d'un élevage de 15 mois en barrique. Le vin montre également au palais une carrure inattendue avec ce mélange attrayant de profondeur de fruit, de bois parfaitement intégré, de puissantes épices et de tanins musclés qui ne nous incitent pas à reposer le verre. La rétro-olfaction finit par montrer les longues heures de soleil dont le raisin a bénéficié et brille par son opulence et sa longueur. Un mélange réussi entre la puissance du cabernet et la sensualité espagnole !

Accords mets & vins

Il s'accordera parfaitement avec des viandes de caractère.

Domaine

La Finca' (le domaine) Dehesa del Carrizal se situe à un peu plus de 150 km au sud-ouest de Madrid et à environ 70 km au sud-ouest de Toledo. Non loin du 'Parque Nacional de Cabañeros', le domaine est implanté dans l'une des plus belles régions du centre de l'Espagne, le 'Montes del Toledo'.

100% cabernet sauvignon espagnol

Le Dehesa del Carrizal Cabernet Sauvignon 2014 est un vin monocépage, 100% cabernet sauvignon, issu d'une parcelle de 8,1 ha plantée en 1987. Les vendanges ont été effectuées à la main de la mi-septembre à la mi-octobre. Après un pressage délicat et une longue macération, le vin fermente très longuement dans des fûts coniques en bois, afin d'obtenir une extraction de couleur très élevée. Il fut ensuite retiré et dispatché dans plusieurs barriques (neuves et de différents âges - de 1 à 4 ans) où il vieillit 15 mois avant d'être assemblé et mis en bouteille. Attention, la quantité de bouteilles disponibles est très limitée !