



Mencía Alicante Bouschet 2020

Bouquet intense aux nuances fruitées et herbacées. Des arômes de cerise, de grenade et de violette, ainsi qu'une note d'herbes complexe. Très juteux en bouche, il est doté d'une acidité rafraîchissante et de tannins fins. Finale terreuse et fruitée. Merveilleusement précis et linéaire, ce vin offre une dégustation stimulante.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Mengoba |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Bierzo DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 14° - 16° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Mencía, Garnacha Tintorera, Godello, Doña Blanca |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 316330 |
| Accord mets et vins | Grillades, Fromage, Plats asiatiques |



Vinification

Vendanges à la main et sélection rigoureuse. Fermentation en foudres de bois de 5000 l avec 30% de raisins entiers. Le vin est ensuite stocké en foudres pendant 12 mois et mis en bouteille sans filtrage.

Terroir

Les vignobles se trouvent à Espanillo, à une altitude de 700 mètres. La moyenne d'âge des vignes est de 80 ans. Les sols sont principalement composés d'ardoise érodée et de quelques zones sableuses.

Histoire

Bodegas Mengoba est le projet de Grégory Pérez. Français d'origine, il a étudié l'oenologie à Bordeaux et a ensuite travaillé dans les domaines renommés que sont le Cos d'Estournel et le Grand-Puy-Lacoste. C'est en 2001 qu'il atterrit à Bierzo et, après quelques années à travailler dans le vignoble, il y fonde son propre domaine en 2007.

