STÉRÉO 2018 ROUGE

CHAPILLON

Vins d'ailleurs Pays Espagne

Juan Manuel, qui gère aujourd'hui la Bodega Barreda que son grand père avait fondé en 1945, est un passioné de musique et DJ à ses heures perdues. Voilà comment il s'explique le nom de cette cuvée: "Un signal stéréophonique est enregistré dans plusieurs canaux égaux. Par conséquent, nous obtenons des sons différents à travers chacun des canaux "suivant la même analogie: (divers canaux = variétés diverses = multivariétale). Notre stéréo mélange notre plus importante variété native, Tempranillo, avec deux variétés étrangères plantées par la cave dans les années 90: Syrah et Cabernet Sauvignon."

- Tempranillo 40%
- Syrah 40%
- Cabernet Sauvignon 20%

Accords mets et vins

Seul en apéritif ou accompagné d'une salade, de viande blanche ou de poisson.

Détails

Domaine : Chapillon
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 14,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah
Packaging : carton de 6
Appellation : Tierra de Castilla
Pays : Espagne

Caractéristiques

Cépage : 40% Tempranillo, 40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
Vendange : Mécaniques
Vinification : Traditionnelle
Elevage : 5 mois en fûts de chêne Français et Américain

Dégustation

Robe : Rouge cerise
Nez : Sur les baies rouges, principalement la mûre et la myrtille
Bouche : Arôme de réglisse
Garde : 3 à 5 ans
Température de service : 14° à 15°

Avis d'expert Famille Laplace

Robe : superbe robe pourpre, reflet mûre sauvage, disque de jus écrasé. Nez : un nez de bonne intensité aromatique accompagné de fruits noirs et rouges, une belle touche d'épices avec le charme de l'Espagne. Bouche : une attaque fraîche et racée à la fois, un milieu de bouche bien équilibré. Un tanin qui fait la ronde en bouche. La puissance et la persistance sont au rendez-vous. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : oui une aération mais attention à la température de service. Accords : canard, viande, plancha, plats mijotés, agneau, tapenade. Le plat : agneau au four nappé de tapenade et gratin d'aubergines. Remarque : Ce 100% tempranillo et son terroir font des merveilles. C'est un vin avec un accent solaire.

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2006, Christophe Chapillon décide de suivre l'aventure familiale (son oncle a été œnologue dans la Loire) , mais en Espagne et plus particulièrement en Aragon où il vit depuis 1986. Avec l'aide de Cesar Langa. la plus ancienne Bodega familiale de la région, il lance sa marque Chapillon qui devient l'épine dorsale de leur nouveau projet d'entreprise. Christophe Chapillon, qui est né en 1970 à Tours, en France vit en Espagne depuis plus de 20 ans et parcourt le monde entier pour présenter ses propres vins espagnols.