

"Los Monteros" Crianza 2015

Valencia DOP

Espagne > Valencia

Garde :
5 - 8 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Monastrell (60%), Merlot (40%)

Note de dégustation

Robe : Sombre avec des reflets tuilés.

Nez : Complexe et intense aux notes boisées bien intégrées.

Palais : Rond, riche et gouleyant, doté d'une charpente solide et d'une longue finale.

Accords mets-vin

Légumes grillés, polenta, paella, pizza aux oignons, carpaccio de bœuf, viandes rouges cuites au barbecue (bavette, côtelette d'agneau à la moutarde, brochettes...), veau marengo, lapin au thym, fromages corsés.

Terroir

Grâce aux sols composés de craie et de calcaire, le raisin est d'une qualité extraordinaire et sa concentration hors du commun !

Vinification

Fermentation de 12 jours en cuves inox thermorégulées, élevage d'au moins 6 mois en fûts de chêne américains et français, suivi d'un repos minimal de 6 mois en bouteilles avant la mise sur le marché.

Œnologue(s)

Victor Marqués