

Tradición de Aresan

La Mancha Bio · 2022

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Bodegas Aresan (La Mancha)
APPELLATION	D.O. La Mancha — Espagne
MILLÉSIME	2022
COULEUR	Rouge
CÉPAGES	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
CULTURE	Écologique et vegan

NOTE DE DÉGUSTATION

Assemblage espagnol de La Mancha, bio et vegan, sur le fruit et la souplesse — Tempranillo complété des cépages bordelais.

Au nez

- Fruits rouges et noirs mûrs
- Notes épicées
- Légère touche boisée

En bouche

- Souple et fruitée
- Tanins fondus
- Finale gourmande

EN UNE PHRASE

Un rouge espagnol **fruité et souple**, sur les fruits mûrs et les épices — un assemblage bio et gourmand.

LES CÉPAGES

- **Tempranillo** — fruit rouge, souplesse et épices ; le cœur ibérique de l'assemblage.
- **Cabernet Sauvignon** — structure et fruits noirs.
- **Merlot** — rondeur et chair.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge convivial, sur les tapas, les grillades et les fromages.

À TABLE

- Tapas et charcuterie
- Viandes grillées
- Paella de viande

FROMAGES

- Fromages à pâte pressée

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Planche de tapas ibériques et un verre à 16 °C. Le fruit et la souplesse du vin réveillent charcuteries et fromages sans les dominer.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
- **Aération** — carafier 30 minutes.
- **Garde** — à boire sur le fruit, 3 à 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.