

DRINKS.

Atlan & Artisan Two Miles DO Yecla Atlan & Artisan 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|---------------------------|--|
| Numéro d'article | 40818318 |
| Alcool | 15.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Espagne |
| Région | Yecla |
| Embouteilleur | Atlan & Artisan |
| Marque | Atlan & Artisan |
| Type | Vin rouge |
| Allergène | Contient des sulfites |
| Dégustation | Bouquet frais de cerises et de prunes, complété par un parfum de violettes, de roses et de clous de girofle. En bouche, le fruité et les tanins fins sont bien présents. |
| Désignation commerciale | Vin rouge |
| Détails | Élaboré à partir de Mourvèdre, d'Alicante Bouschet et de Syrah |
| Etiquette | polychrome, graphique, minimaliste |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non spécifié |



| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Température de consommation | 16-18 degrés |
|-----------------------------------|--------------|

| | |
|-----------|------|
| Millésime | 2018 |
|-----------|------|

| | |
|-------------------|--|
| En accord avec | cuisine asiatique, grillades, cuisine méditerranéenne |
|-------------------|--|

Description

Derrière Atlan & Artisan se trouvent deux amateurs de vin, Sebastian Keller et Philippe Bramaz. Les deux compères partagent une grande passion pour le vin et une passion encore plus grande pour les cépages de haute qualité. Sebastian Keller est responsable d'une petite cave à Majorque et Philippe Bramaz s'intéresse depuis longtemps au cépage Mourvèdre à Yecla, dans le sud-est de l'Espagne. Ensemble, ils ont lancé le projet Atlan & Artisan en 2011, dans le but de produire des vins uniques et d'origine. La culture est effectuée par différents viticulteurs; le rendement est faible et se déroule dans le cadre d'une production durable et biologique. Une sélection rigoureuse des raisins est effectuée, afin d'obtenir le meilleur résultat possible. La fermentation des raisins se fait en fermentation ouverte et le vieillissement subséquent se déroule en fûts de chêne. La mise en bouteille est réalisée manuellement et sans filtration, le vin doit donc être carafé avant d'être consommé.