

DRINKS.

Bodega Chivite Las Fincas Rosado 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40909923
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Navarre
Embouteilleur	J. Chivite Family Estates, S.L. Carretera NA-132, Km. 3,1 31132 Villatuerta, Spain
Marque	Chivite
Type	Rosé
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Avec une acidité rafraîchissante et un beau fondant. Des notes fruitées de fraises, de pêches, de pastèques et d'agrumes.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de 70% de Grenache et 30% de Tempranillo
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	...



la bouteille	BOUCNON
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, viandes blanches

Description

Le premier document liant la famille Chivite de Navarre à la viticulture et à l'exploitation d'un domaine viticole remonte à 1647. En 1860, il est à nouveau documenté comment Claudio Chivite a fait exporter son vin en France. Depuis lors, la cave fait partie intégrante de la scène viticole du nord de l'Espagne. Le domaine de 245 hectares est situé à Villatuerta, au sud-ouest de Pampelune - 103 hectares sont réservés à la viticulture et plantés de cépages nationaux et internationaux. Dans ce coin du monde, la topographie est ondulée et vallonnée, avec des pentes de plus de 20%. Le climat méditerranéen subit de nettes influences atlantico-continentales, ce qui se traduit, entre autres, par des écarts de température prononcés entre le jour et la nuit. La densité de plantation de 6000 vignes par hectare, inhabituellement élevée pour l'Espagne, est un autre facteur qui confère aux vins de Chivite beaucoup de reconnaissance. La ligne "Las Fincas" est née en 2015 de la collaboration de Julián Chivite et de son vieil ami Juan Mari Arzak - elle comprend aujourd'hui deux rosés et un vin blanc. Le Rosado obtient sa couleur rose pâle par la méthode traditionnelle de la saignée : dans ce processus, les raisins des variétés Grenache et Tempranillo macèrent pendant un certain temps, afin que le jus puisse absorber les pigments de couleur contenus dans les peaux. Le moût égoutté est ensuite fermenté dans des cuves en acier, puis vieillit sur lies fines pendant six mois avant que le vin ne soit embouteillé dans d'élégantes bouteilles. Ce vin gastronomique accompagne parfaitement les plats de riz, les salades, les viandes blanches, les fruits de mer et les spécialités de barbecue.