Bodega Tempore - Derechero Bajo

Domaine	Bodega Tempore
Pays et région d'origine	Espagne - Aragon
Dénomination	IGP Aragon

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Derechero
Millésime	2021
Cépages	100% Derechero (cépage quasi mort)
Elevage	Elevage en cuves a 50% et 50% en fûts de 500 litres
Prix	22,00 € **21,20 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

La bodegas Tempore est née de la passion du vin de la famille Yago Aznar. Celle-ci travaille la merveilleuse terre et agrandit le domaine depuis plusieurs générations. Ils viennent d'investir dans la construction d'un nouveau chai moderne afin d'encore améliorer la qualité de leurs vins.

Le domaine est en bio depuis plusieurs années afin de répondre à l'amour de la terre et de la vigne de la famille Yago. Ils produisent différents vins sous différentes marques. Ici, c'est très simple, nous vous proposons le top du top... et nous en sommes très fiers!

Caractéristiques du vin

La robe est de couleur cerise foncé intense. Le nez révèle ces cerises, avec des framboises et des mûres. Vous trouverez aussi des notes de cafés et de caramel qui vous feront vibrer ! La bouche est pleine, longue explosive et je pense que le lendemain matin vous aurez un souvenir de ce flacon !

Consommation et garde

Vin à boire jusqu'en 2029. Laisser le sans hésiter dans une carafe **60** minutes avant de le déguster.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:
Que dire ? Il faut manger avec ce vin. Quoi ? Ce que vous voulez ! Mais une belle pièce de bœuf de Galice au BBQ à basse température.... le lendemain vous nous enverrez un email pour reprendre 6 bouteilles! :-)

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Des bouchons issus des plastiques des océans

Dans le rayon des bonnes nouvelles, voici un article repris dans la RVF du mois dernier nous donnant une touche d'espoir que économie et écologie sont conciliables ! Les infos de ce type n'étant pas assez relayées, j'en prends ma part !

La filière vitivinicole multiplie les initiatives pour abaisser son bilan carbone afin de limiter son impact environnemental face au réchauffement climatique : allégement des bouteilles, diminution du poids des emballages, effort sur l'usage des engins dans les vignes pour diminuer la consommation de gasoil,... Avec plus de 31 milliards de vins consommées chaque année dans le monde, le bouchon, notamment synthétique, est lui aussi dans la ligne de mire des bilans carbones. Pas étonnant donc que des fabricants, comme Vinventions, le leader mondial du marché des bouchons synthétiques, s'interroge sur le sujet, quitte à changer le processus de fabrication pour s'adapter et proposer des solutions plus respectueuses de l'environnement. Ainsi, le groupe belgo-américain a mis au point plusieurs gammes allant dans ce sens, via sa filiale Nomacorc.

« Aujourd'hui, nous sommes capables de produire des bouchons neutres en carbone »rappelle Romain Thomas, directeur de production de Nomarcorc. Les bouchons Green Line notamment, élaborés à partir d'un bio-polyéthylène issu de sucre de canne distillé, présentent un bilan carbone neutre. Ils sont aussi recyclables. Un cabinet indépendant a récemment certifié le bilan carbon de cette gamme. « Même les émissions associées à la fin de vie du produit sont prises en compte dans le bilan carbone du bouchon ».

D'autres types de bouchons synthétiques bénéficient de ces avancées technologiques. La gamme Blue Line est ainsi élaborée à partir de 50% de plastique recyclés. Ce bouchon est aussi certifié Net Zero Plastic to Nature. « Cela veut dire que pour chaque tonne de plastique commercialisée par Nomacorc, une tonne de plastique est retirée de l'environnement », précise Romain Thomas, qui annonce que Nomacorc travaille déjà avec des associations du littoral méditerranéens afin de récupérer ces plastiques rejetés à la mer pour... en faire des bouchons !!!

Ce que j'ai pensé de ce vin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be