



Bodega Tempore - Generacion 73



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



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Generacion 73
Millésime	2022
Cépages	100% Grenache
Élevage	Élevage en cuves puis 2 mois en fûts neufs
Prix	11,00 €
	10,50 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La Bodegas Tempore est née de la passion du vin de la famille Yago Agnar. Celle-ci travaille la terre et agrandit le domaine depuis plusieurs générations. Ils ont récemment investi dans la construction d'un nouveau chai très 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 plusieurs vins sous différentes marques. Ici, nous vous faisons découvrir un des vins de la gamme Generacion issu du Garnacha.

Caractéristiques du vin

Jolie robe rouge pourpre, à l'intensité moyenne. Sa brillance et sa limpidité le rendent élégant à première vue. Symphonie de fruits rouges et vanilles, épices, caramel avec une douceur sucrée. On y retrouve des notes à fleurs typiques du grenache (violette, jasmin) et végétales comme les feuilles mortes. Des notes douces et fruitées à mûres et réglisse parachevent son nez intense. Entrée en bouche douce et coulante. Toucher gras et vivant, où la fraîcheur de l'acidité est bien présente. Le passage en bouche laisse des tanins légèrement sucrés. Petit à petit surgit une légère chaleur et un final aimable et soyeux. Un vin très gouleyant. Grenache à l'état pur.

Consommation et garde

A carafier 45 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2030.

Température de consommation idéale: 16-18°C

Accord Mets vin:

Cette grenache sera parfait avec des plats typiques espagnols comme une paella au chorizo ou des albondigas (boulettes de viande en sauce tomate). Pour les amateurs de fromages, optez pour un manchego ou un fromage de brebis légèrement piquant, qui viendra sublimer la douceur sucrée des tanins. Un Grenache à savourer dans la convivialité, comme un véritable hommage à l'âme chaleureuse de l'Espagne ! Olé



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Vive le litron!

C'est un buvant un magnifique Alsace provenant, chose très rare, d'un **litron** que j'ai eu la bonne idée de cette petite dissertation! Un litron, ce mot sent bon la convivialité, les repas interminables, et les discussions philosophiques (ou totalement absurdes) autour d'une table bien garnie. Mais qu'est-ce qu'un litron, au juste ? Pour faire simple, c'est une bouteille de vin d'un litre, un format généreux et sans prétention qui vous regarde avec bienveillance, comme un vieux pote toujours là pour vous. Et pourquoi est-ce mieux ? Laissez-moi vous expliquer en quelques gorgées bien senties.

D'abord, un litron, c'est le symbole de la solidarité. Contrairement à une bouteille standard de 75 cl, qui finit toujours trop vite quand on est nombreux, le litron est comme ce tonton qui s'assure que personne ne manque de rien à table. Avec lui, pas de « Oh, zut, la bouteille est déjà vide ! ». Non, le litron est là pour tenir le coup, même quand l'ambiance chauffe.

Ensuite, le litron, c'est une leçon de simplicité. Pas besoin de grands discours sur les arômes de mûres écrasées ou les tanins veloutés. Avec un litron, on boit pour le plaisir, pas pour impressionner. C'est le vin qui se boit en mangeant un bon vieux saucisson ou une quiche maison, pas celui qu'on débouche avec un ouvre-bouteille high-tech. Le litron, c'est le vin qui dit : « Allez, on se détend ».

Et puis, soyons honnêtes, c'est économique. Pourquoi se limiter à une petite bouteille quand on peut en avoir plus pour moins cher ? Avec un litron, vous avez de quoi partager sans casser la tirelire, et ça, c'est un plaisir qui n'a pas de prix.

Alors, pourquoi un litron ? Parce que c'est généreux, simple et accessible. Et parce qu'au fond, la vie, c'est comme un litron : mieux vaut la savourer sans chichis, un verre à la main et le sourire aux lèvres. Santé !

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