



Bodegas Tempore - Finca Vasallo



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



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Finca Vasallo – Garnacha
Millésime	2021
Cépages	100% Garnacha
Élevage	
Prix	9,20 € 8,70 € 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 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 Terrae.

Caractéristiques du vin

Voici un très beau vin espagnol bio avec une robe d'un magnifique rouge rubis aux reflets violets. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est gourmande avec des tanins souples. La finale est longue avec une belle acidité. Un vin très bien équilibré qui vous fera plaisir.

Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2025.

C'est un très beau vin espagnol bio. La robe est d'un beau rouge rubis avec des reflets violets. Le nez révèle des arômes de fruits rouges et noirs. La bouche est gourmande avec des tanins souples. La finale est longue avec une belle acidité. Un vin très bien équilibré qui vous fera plaisir.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

C'est un vin pour accompagner vos plats de tous les jours en allant d'une bonne lasagne maison, d'un boulet à la liégeoise ou d'une viande grillée sur votre premier bbq de printemps.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Ma recette perso de fondue savoyarde

Ce sera finalement un mois recette pour ce colis! Toutes faites la semaine dernière aux sports d'hiver! Je vous propose donc pour finir un « signature dish » de chez nous : la fondue savoyarde !

Re-voici donc ma recette personnelle. Simple, gourmand, goutu et diablement efficace.

Ingrédients (pour quatre personnes):

- 400gr de Comté
- 400gr de Beaufort
- 200gr d'Emmental
- 30cl de vin blanc sec (que vous venez donc de recevoir !)
- Une cuillère à café de noix de muscade
- Un verre à liqueur de Kirsch
- 4 gousses d'ail
- Une pincée de gros poivre noir

Préparation :

- Coupez le fromage en petit dés, ou râpez le. Frottez le caquelon avec une gousse d'ail et laissez la dedans avec les 3 autres (sans oublier d'enlever le germe vert à l'intérieur). Versez le vin blanc dans le caquelon et faites le frémir
- Toujours à feu moyen, commencez à verser le fromage lentement et en plusieurs fois, sans jamais cesser de remuez avec une spatule en bois le caquelon (petit truc, faites le avec un mouvement en forme de « huit » pour obtenir une fondue homogène)
- En même temps, versez la noix de muscade et le poivre afin que la fondue soit à votre goût. Une fois la préparation onctueuse et homogène, versez le verre de kirsch, servez et régalez vous !
- N'oubliez évidemment pas le pain (si possible, pas trop frais), que vous aurez préalablement coupé en petits dés.

Et que buvons nous avec cela? Un vin du jura bien sur! Ouillé ou oxydatif selon les préférences ce chacun! Bon appétit!

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...)

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



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

www.mywinebox.be