



Cellers de l'Arboc (Castell d'Or) - Templer



Domaine	Cellers de l'Arboc (Castell d'Or)
Pays et région d'origine	Espagne - Catalogne
Dénomination	DOC Montsant



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Templer
Millésime	2023
Cépages	Tempranillo et Garnacha
Élevage	Cuve Inox
Prix	10,30 € 9,80 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Le Domaine est situé en Catalogne, près de la Méditerranée mais protégé par la Montagne de Monserrat. Le climat tempéré avec des pluies limitées au fil de l'année donne des conditions optimales pour fabriquer du Cava mais aussi cette belle cuvée.

Le domaine existe depuis 1919 et ne fait qu'améliorer ses vins années après années. Il vient d'investir dans un nouveau chai ultra moderne qui lui permet de gérer au mieux la vinification des 1000 Ha de vignes qui produisent un grand nombre de cuvées différentes. Cette nouvelle cuvée est une cuvée bio.

Caractéristiques du vin

Rouge profond et sombre avec des reflets violets opaques. Une abondance de tanins en bouche, mais en même temps une élégance, une maturité et une profondeur remarquables. Un vin très concentré et frais, avec une acidité bien intégrée, offrant un équilibre intéressant entre ses qualités œnologiques et sa belle structure.

Consommation et garde

A boire maintenant (30 minutes d'ouverture) et jusqu'en 2029. Belle découverte pour vous.

Température de consommation idéale: 14-16°C

Accord Mets vin:

Idéal avec une belle côte de bœuf, un agneau en tajine, un magret de canard ou, si vous aimez, un bon cassoulet.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble portugais aujourd'hui

Le Portugal possède aujourd'hui un vignoble d'une richesse exceptionnelle, couvrant environ **250 000 hectares**, répartis sur plus de **14 régions viticoles reconnues**. Parmi les plus emblématiques, la vallée du Douro, le Minho, l'Alentejo et le Dão se distinguent par leurs terroirs uniques, leurs climats variés et leurs cépages autochtones. Le Douro reste la référence pour le vin de Porto, avec près de **42 000 hectares de vignes**, tandis que l'Alentejo, vaste plateau ensoleillé, produit des vins rouges et blancs puissants sur environ **70 000 hectares**. Le Minho, au climat océanique humide, est la région phare du **vin vert**, caractérisé par sa fraîcheur et son acidité, et représente près de **19 000 hectares** de vignes.

Le Portugal compte aujourd'hui plus de **250 cépages autochtones** : le touriga nacional et le tinta roriz dominent les rouges, tandis que l'alvarinho, l'arinto et le loureiro sont utilisés pour les blancs. Cette diversité permet au pays de produire à la fois des vins tranquilles, des vins effervescents et des vins fortifiés comme le Porto ou le Madeira. La production annuelle totale atteint environ **6,2 millions d'hectolitres**, dont **environ 60 % destinés à l'exportation**, principalement vers le Royaume-Uni, l'Allemagne, le Brésil et les États-Unis.

La viticulture portugaise actuelle met également l'accent sur la **qualité et la durabilité**. De nombreuses exploitations adoptent des pratiques biologiques ou durables, couvrant près de **20 % du vignoble**, et des appellations d'origine protégée (AOP) garantissent l'authenticité et la typicité des vins. Les techniques modernes combinent vendanges mécaniques ou manuelles, contrôle de la fermentation et vieillissement en cuves inox ou fûts de chêne, selon le style recherché.

Aujourd'hui, le vignoble portugais n'est plus seulement une région productrice historique : il est reconnu mondialement pour sa **diversité, sa qualité et son identité unique**, alliant cépages autochtones, terroirs variés et innovation technique. Cette combinaison permet au Portugal de maintenir sa place sur le marché international du vin, tout en valorisant son patrimoine culturel et en répondant aux exigences croissantes des consommateurs contemporains. **C'est selon nous le dernier grand vignoble européen où l'on peut trouver encore très facilement des vins avec des rapports qualité/prix imbattables!**

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