

## **LAS BRUJAS TANNAT 2021 URUGUAY -Canelones**

Le nez est un mélange de notes torréfiées, de chocolat et de cerises noires. La bouche est puissante, avec un joli volume et une finale d'épices doux



**Référence :** 700304

**Prix :** 14.60 €

### **Descriptif :**

## **LAS BRUJAS TANNAT 2021 URUGUAY -Canelones**

Cette propriété est située à Canelones, à 45 km de Montevideo. Le domaine couvre 100 hectares. En 1991, Luis Alberto Gimenez et sa femme Marta Mendez ont décidé de se lancer dans la production de vins hauts de gamme. Des efforts étaient nécessaires pour créer et produire des styles de vin uniques. Aujourd'hui, l'équipe du domaine travaille avec l'aide des consultants internationaux. Le domaine cultive 24 cépages différents: Tannat, Syrah, Petit Verdot, Malbec, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc. Etc.

Canelones est l'une des 2 régions, avec Juanico, les plus connues et réputées d'Uruguay. Située au Nord de Montevideo, le climat de cette zone viticole est tempéré avec une température moyenne légèrement inférieure à 20° C. 60% de la production du pays provient de cette région. Le Tannat y est le cépage le plus cultivé (l'Uruguay est le 1er producteur mondial de ce cépage).

notes de dégustation :

Le nez est un mélange de notes torréfiées, de chocolat et de cerises noires. La bouche est puissante, avec un joli volume et une finale d'épices douces.

cépage: 100% tannat sur sols limon argileux, vendanges manuelles, macération à basse température pendant 2 jours. Fermentation à 14-17°C pendant 8 jours, élevage 3 mois en barriques de chêne

accords : viandes grillées ou un tajine de poulet. gratin de pâtes à la Carbonara, roti de cerf aux ayrelles, pintade à la provençale

T°S: 14°C

G: 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)