



*Coureur
des vignes*



DOM BUENO MENCIA JOVEN

BODEGA DEL ABAD

D.O. BIERZO, ESPAGNE

BODEGA DEL ABAD

En espagnol, « abad » signifie « abbé ». Bodegas del Abad réfère aux religieux qui produisaient du vin au monastère de Carracedo. L'endroit servait de refuge aux pèlerins du Moyen-Âge en route vers Compostelle. Il y a ainsi plusieurs siècles que les vins de Bierzo sont connus à l'étranger ! L'altitude des vignobles (550 mètres) assure la présence d'une brise fraîche continue. Grâce à des techniques modernes enrichies d'un savoir-faire ancestral, Bodega del Abad obtient ainsi une matière première de qualité exceptionnelle, qui donne des crus dotés d'une large palette d'arômes et étant à la fois concentrés et élégants !

LE VIN

Les raisins, issus de vignes de 35 ans d'âge en moyenne, proviennent de 2 parcelles localisées à Villafranca del Bierzo et Valtuille de Arriba. Situées à 550 mètres d'altitude, elles prennent racine dans des sols caillouteux où on note une présence d'ardoise, de quartz et d'autres minéraux, qui permettront à ce vin de s'exprimer dans la plus grande des fraîcheurs !

Pour l'élaboration de cette cuvée, Bodega del Abad a procédé à une macération pré-fermentative à basse

température afin de renforcer au maximum les arômes primaires. Fermenté dans des cuves tronconiques en acier inoxydable à une température contrôlée pendant 15 jours, la période de macération totale est de 20 jours.

Inondé d'arômes floraux et fruités, le Dom Bueno Mencia Joven a du corps et fait preuve d'une belle structure, ce qui est très étonnant pour un vin de cette jeunesse ! Il offre une expression maximale du vignoble et de la variété emblématique du Bierzo dont il est issu : le Mencia. La bouche est fraîche et vive, avec un excellent équilibre. Pourvue de tanins charnus, ce rouge envoutant fait l'objet d'une grande complexité. Une belle surprise que nous fait une fois de plus la Bodega del Abad !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Mencia
- Vinification : en cuves inox
- Accords mets & vins : Bœuf braisé aux carottes, filet mignon ou aiguillettes de canard
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13794129

