ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Izar Reserva Vega Sindoa

ROU909

Historique

La Bodegas NEKEAS, c'est d'abord le projet de 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles.
Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui n'est pas très loin tempère les extrêmes climatiques et finalement la rivière Ebro apporte juste ce qu'il faut d'humidité dans cette région semi-aride. Voilà tous les ingrédients réunis afin de produire d'excellents vins.
Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle dans la partie la plus au nord de l'Espagne viticole.

Reconnaissance

94 points - Tim Atkins (mill. 2019)
93 points - Tim Atkins (mill. 2017)

Pays	Espagne	**Producteur**	Vega Sindoa
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot, tempranillo
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	10 à 12 ans
Service	18°C		

Description

Oeil
Rouge foncé

Nez
La première impression donne à penser que nous sommes en présence d'un grand Bordeaux. C'est complexe, sur des arômes légèrement toastés suivi par des notes de petits fruits rouges et noirs, de cèdre, de tabac blond, de réglisse et de café. À l'aération, des notes d'épices comme la muscade et la cannelle s'ajoutent au bouquet.

Bouche
L'attaque est concentrée, ronde et séduisante à la fois. Les tannins sont joufflus, bien mûrs et parfaitement intégrés dans le vin.

Accord mets/vin
Joue de veau braisée, viande rouge rôtie, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, noisette d'agneau au romarin ou à la sauce au vin, fricassée de champignons sauvages, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, carré de cerf

Commentaires
Sucre résiduel: 1,6 g/L
Izar veut dire ÉTOILE en Basque et ce vin est l'étoile du domaine.
Géographie : Région vallonneuse atteignant par endroits les 600 mètres
- Sol : Mélange d'argile rouge et gris, de sable et de cailloux.
- Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance.
- Vinification : Utilisation uniquement de levures indigènes. Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 5 jours minimum sur un total de 30 jours. Fermentation malolactique en barrique.
- Élevage : 18 mois en petites barriques 225L françaises 50% neuves.
12 mois en bouteille minimum avant la mise en vente.

En une ligne
Il s'agit du meilleur vin produit par le domaine. Il rappelle les grands vins du Médoc (Margaux, Pauillac) avec un nez au bouquet luxueux et complexe et une bouche concentrée aux tannins hyper élégants. Une très grande cuvée.