



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● El Camino

ROU928

Historique

Quatre faits sur Nekeas : 1- Domaine situé à la frontière la plus nordique de tout la zone de production de vin rouge en Espagne. 2- Appartient 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles. 3- Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui est près 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. 4- Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Compostelle.

Reconnaissance

93 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	Espagne	Producteur	Nekeas
Région viticole	Navarre	Cépage(s)	35% grenache, 30% syrah, 35% tempranillo
Appellation	D.O. Navarra	Conservation	5 à 6 ans
Service	17° C		

Description

Oeil

Rouge rubis foncé

Nez

Notes de cerises, de prunes et de bleuets, suivies par des notes d'élevage (épices, bois fumé et noix grillés)

Bouche

Attaque ronde et veloutée sur une matière fruitée avec une sensation plus acidulée en milieu de bouche. Les tanins encore présents sont soyeux et fins, apportant un support plus viril à l'ensemble. Le tout bien équilibré.

Accord mets/vin

curry d'agneau, tajine de poulet aux épices, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez, les plats de viandes grillées, fricassé de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gibiers; gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, porc sauce madère, veau aux giroles, Osso Buco. Fromages moyennement relevés.

Commentaires

Sucre résiduel: 2,5 g/L Géographie : Région vallonnoise atteignant par endroits les 600 mètres - Sol : Mélange d'argile rouge et gris, de sable et de cailloux. - Vinification : Tous les cépages sont vinifiés séparément. Macération à froid de 5 jours minimum sur un total de 25 jours à une température ne dépassant pas 25°C pour éviter d'extraire trop de tannin. Fermentation malolactique pour la moitié en cuve inox et l'autre moitié en foudre de chêne. - Élevage : 3 mois en barrique 50% françaises et 50% américaines

En une ligne

Vin rouge gourmand et velouté où prédomine les notes de petits fruits noirs, d'arômes boisés et de noix grillées.