



● Izar Reserva Vega Sindoa

ROU909

Historique

Quatre faits sur Vega Sindoa : 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

Pays	Espagne	Producteur	Vega Sindoa
Région viticole	Navarre	Cépage(s)	50% cabernet sauvignon, 30% merlot, 20% tempranillo
Appellation	D.O. Navarra	Conservation	15 ans et +
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 joulus, 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 langue Basque et ce vin est l'étoile du domaine. Géographie : Région vallonnaise 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, Pailiac) avec un nez au bouquet luxueux et complexe et une bouche concentrée aux tannins hyper élégants. Une très grande cuvée.