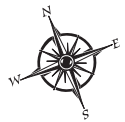




# RIBERA DEL DUERO



Mathilde Chapoutier  
sélection

Révéle par Mathilde Chapoutier Sélection.  
Revealed by Mathilde Chapoutier Sélection.



**LE CÉPAGE**  
100 % Tempranillo.

**GRAPE VARIETY**  
100% Tempranillo.



**LE SOL**  
Le vignoble se situe sur d'anciennes terrasses d'altitude (850-900m au-dessus du niveau de la mer). Sol profond, argilo-calcaire voire marno-calcaire sur certaines parcelles avec quelques poches sablonneuses.

**SOIL**  
The vineyards are planted on old terraces lying at altitude (850-900m above sea level). Deep clay-limestone and even marly-limestone soil in certain plots with some pockets of sand.



**LE CLIMAT**  
Climat méditerranéen à tendance continentale qui se caractérise par des hivers rugueux et des étés chauds et secs, marqués par des amplitudes de températures diurnes/nocturnes très importantes.

**CLIMATE**  
Mediterranean climate, tending to continental, characterized by harsh winters and hot, dry summers with a significant variation between day and night-time temperatures.



**LES VENDANGES**  
Les vendanges se font manuellement en caïettes de 20 kg.

**HARVEST**  
Harvesting is carried out by hand and the grapes transported in crates of 20kg.



**LA VINIFICATION**  
La vinification est faite en cuve inox avec macération pré-fermentaire à froid et cuvaïson longue de plus de 4 semaines.

**VINIFICATION**  
Vinification takes place in stainless steel vats with cold pre-fermentation maceration and a long vatting period of over 4 weeks.



**L'ÉLEVAGE**  
Le vin est élevé en partie en cuve inox et en partie en barriques de chêne français pendant 3 à 6 mois.

**MATURING**  
The wine is partly aged in stainless steel and partly in French oak barrels for 3-6 months.



**LA DÉGUSTATION**  
**ROBE** : rouge bordeaux très sombre aux reflets violets.  
**NEZ** : très expressif, sur des arômes de fruits sauvages murs (mûre sauvage, cassis) et de légers arômes boisés (cacao, vanille).  
**BOUCHE** : attaque très ronde marquée par une grande richesse, des tanins soyeux et une bonne concentration. La finale, discrètement boisée, est marquée par des arômes fruités et épicés.  
**ACCORDS** : accompagne vos apéritifs méditerranéens : plancha de pata negra, tapas et grillades.  
**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 16 - 18 °C.  
**CONSEIL DU SOMMELIER** : carafier si possible une à deux heures avant le service.

**TASTING**  
**COLOUR**: very dark Bordeaux-red with purple tints.  
**NOSE**: very expressive with aromas of ripe wild fruits (blackberry, blackcurrant) and light oaky aromas (cocoa, vanilla).  
**PALATE**: very round on entry with a lovely rich character, silky tannins and good concentration. The subtly oaky finish reveals fruity and spicy aromas.  
**FOOD PAIRING**: it goes well with Mediterranean appetizers: a platter of pata negra, tapas and grills.  
**SERVING TEMPERATURE**: 16-18°C.  
**SOMMELIER'S RECOMMENDATION**: decant one to two hours before serving.



**LA GARDE**  
De 4 à 7 ans.

**MATURE FROM**  
4-7 years.



ES-ECO-016-CL  
AGRICULTURA UE  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
ORGANIC WINE