



DOMINIO DEL CHALLAO

Rioja - Espagne



www.dominiodelchallao.com

Challao - 2021

Appellation : Rioja

Cépage : 85% Tempranillo, 10% Grenache, 5% ; Viura, Grenache Blanc, Graciano et Malvasia

Terroirs : Sols sableux et argilo-calcaires

Région : Rioja

Élevage : 24 mois en foudres de chêne français de 2000L, puis 6 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Ce vin est un assemblage complexe provenant de l'un des plus hauts points de Labastida, issu de vignobles plantés en 1945. Il se distingue par sa minéralité exceptionnelle et sa fraîcheur, qui mettent en lumière un profil aromatique à la fois riche et équilibré.

Le domaine

En 2017, Manu Michelini, vigneron expérimenté ayant déjà travaillé en Argentine, Uruguay et Espagne, s'installe à Labastida, dans la Rioja, séduit par l'authenticité de la région, son climat frais et l'influence des vents cantabriques sur des sols sableux calcaires. Il fonde Dominio del Challao, un domaine de 6 hectares cultivés selon des méthodes biodynamiques. Le domaine, axé sur des cépages comme le Tempranillo, le Graciano et le Mazuelo, produit des vins d'une grande pureté et complexité. Vieillis dans des grottes médiévales où température et humidité sont idéales, les vins de Dominio del Challao incarnent une harmonie parfaite entre tradition et innovation, alliant élégance, richesse aromatique et potentiel de vieillissement.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Cerise noire et mûre, accompagnés de notes florales délicates et des touches minérales.

En bouche, ce vin offre une structure élégante, des tanins souples et une fraîcheur marquée, avec une finale longue et minérale.

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 15 ans

Accords

Paella au chorizo

Tajine d'agneau



Informations techniques

Alcool : 13.5%

pH : 3.6

Acidité totale (H2SO4) : 5.14 g/L

Sucre résiduel : 1.2 g/L

Sulfites : 51 ppm