



## Rayuelo, 2014 Altolandon

**Le Vin :** Retrouvailles avec le domaine Altolandon !

Le genre de vin rouge qu'on ouvre pour passer une soirée à parler de tout avec ses amis ! On peut raconter plein d'histoires avec ce vin, ça réconcilie avec la vie.

### Le mot du vigneron :

Avec ce vin rouge, Rosalia, la vigneronne, a voulu présenter le Bobal, provenant des vieilles vignes du vignoble en altitude.

Le Bobal est un cépage indigène que l'on peut retrouver dans la région de Cuenca.

Ce mono-cépage nous propose un vin élégant et délicat pour montrer tout le caractère de cette variété.

### La dégustation d'Eric :

Ça, c'est vraiment bon ! C'est à ne surtout pas cracher, même en dégustation ...

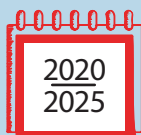
En étant rubis foncé, la robe reste brillante et limpide.

Au nez, on ressent directement un bouquet frais et agréable, des notes de fines herbes, de cerises noires et fruits rouges.

Enfin, en bouche, c'est rond et c'est très soyeux.



**Garde :**



### DO Manchuela



Viandes rouges accompagnées de riz, fromages semi-affinés



Argilo-Calcaire



100% Bobal



Biologique



14 - 15°C

### Mes commentaires :

Prix public : 13€

Prix abonné : 11,05€



## Un vin est bien plus qu'une boisson !



Voici son histoire

### Le domaine et le vigneron :

Le Domaine Altolandon est un projet familial né d'un couple, Rosalia Molina et Manuel Garrote, qui ont acheté des terrains à Landete, dans la province de Cuenca, à 1 080 mètres d'altitude dans la fin des années 90.

Les deux fondateurs exercent chacun un travail complémentaire : Manuel s'occupe de la plantation et de l'entretien de la vigne et Rosalia de la vinification et du commerce.

Les vins du domaine sont produits dans le plus grand respect de l'environnement depuis le début.

Aujourd'hui, tous les vins sont certifiés biologiques. Ils vont aussi un peu plus loin en fermentant leurs vins avec des levures naturelles.

La région est l'une des plus élevées d'Espagne. Le terroir offre donc un bon équilibre entre l'acidité et la maturité. Les nuits fraîches traduisent l'acidité, et le fort ensoleillement apporte la maturité aux raisins.



### L'appellation : D.O. Manchuela

L'appellation D.O. Manchuela est située à l'extrémité orientale de la Castilla-La-Mancha, jouxtant les vignobles du Levant. Cette jeune appellation a su faire parler d'elle grâce à une production de qualité durant ces dernières années.

Le climat y est clément avec des températures très raisonnables en été qui permettent de produire des cuvées surprenantes de fraîcheur.

Les vins de Manchuela mettent, entre autre, à l'honneur le cépage Bobal, capable de produire des vins rouges fruités comme des cuvées plus structurées.

