



Celler de Cantonella
Cerroles rouge
2003
D.O. Costers del Segre
Espagne

Caractéristiques

Région :	Catalogne
Appellation :	D.O Costers del Segre
Encépagement :	45 % Cabernet Sauvignon, 37 % Tempranillo, 13 % Grenache et 5 % Merlot
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Petits plateaux en terrasses, exposé Sud-Est
Production moyenne :	50 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en caissettes de 25 kg
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Macération 25 jours en cuve thermorégulée
Elevage :	15 mois en barriques de chêne Français
Vinificateur :	Sergio Balfagon

Analyse

Visuel :	La robe est grenat, jus de cerises noires.
Olfactif :	Le nez est marqué par un ensemble de fruits rouges et noirs très mûrs. De fines notes boisées sont encore présentes, mais s'harmonisent parfaitement au cœur de ses arômes doux et concentrés.
Gustatif :	L'attaque est extrêmement concentrée, pleine de chair et de fruits noirs. En milieu de bouche apparaît une trame tannique musclée et puissante. La fin de bouche reste fraîche et mêlée de chocolat malgré les 14° d'alcool.
Global :	Un vin racé et taillé pour la garde, il est droit, concentré et également diablement envoûtant et puissant. Robert Parker lui a décerné 94/100.

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2018
Prix estimé ce jour :	22.00 € TTC – Tarif Club 20.30 € TTC
Accords mets - vin :	Civet de marcassin, côte de bœuf à la moelle.
Service :	A carafes une heure et servir à 17 °C