Dominio do Bibei

Ribera Sacra jusqu'à 94/100 Parker

Par BarriQ

Détails de l'offre



LALAMA 2022

Ce millésime 2022 s'inscrit parfaitement dans la philosophie du domaine : celle d'un grand rouge galicien qui allie équilibre et complexité. Le nez est une explosion aromatique où le Mencía, magnifié par l'altitude, dévoile des notes intenses de fruits noirs mûrs et de subtiles touches florales. L'élevage prend délicatement le relais avec des nuances de cannelle et de cacao, sur fond de schiste humide qui rappelle immédiatement son superbe terroir. En bouche, la puissance pressentie est magistralement domptée par la fraîcheur atlantique. C'est un vin juteux, savoureux, où les épices s'intègrent à merveille. Un rouge harmonieux, mariant l'intensité solaire de la Galice à l'élégance d'un grand Pinot Noir. Déjà très beau aujourd'hui, il évoluera magnifiquement en cave.

Couleur

Rouge

Pays

Espagne

Région

Galice

Appellation

Ribeira Sacra DO

Cépages

90% Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón et Grenache

Nature des sols

Schiste, ardoise, granit et argile

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement (vignes âgées de 15 à 100 ans)

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid de 4 jours, fermentation d'une partie de la récolte en barriques ouvertes. Peu interventionniste, travail par gravité

Élevage

12 à 13 mois en barriques de chêne français non neuves, foudres et cuves tronconiques. Suivi d'une période de repos en foudre/cuve, puis d'un affinage en bouteille

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'à 2030

Accord mets & vins

Côte de veau grillée aux herbes – Caille rôtie – Légumineuses et plats en sauce légère

Service

16°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Caisse bois (pour les commandes de 6 ou 12 bouteilles)

Carton pour le reste.

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13.5 % vol.

Dominio do Bibei

Ribera Sacra jusqu'à 94/100 Parker

Par BarriQ

Détails de l'offre



LACIMA 2021

Issu des plus vieilles vignes du domaine, ce Lacima 2021 dévoile la complexité minérale de la Ribeira Sacra avec une impressionnante digestibilité. Le nez, ample et immédiat, regorge d'un fruit éclatant et mûr, soutenu par de discrètes notes compotées. Cette opulence est encadrée par un élevage millimétré, apportant de douces notes d'épices et de violette. En bouche, le vin se montre plein et velouté, porté par cette fameuse fraîcheur d'altitude qui lui confère une grande verticalité. Les tanins sont d'une souplesse rare, sculptant une matière fluide et savoureuse sans la moindre once de lourdeur. La finale, vibrante et crayeuse, laisse un souvenir impérissable. Une véritable prouesse d'équilibre entre la profondeur du fruit et le souffle atlantique.

Couleur

Rouge

Pays

Espagne

Région

Galice

Appellation

Ribeira Sacra DO

Cépages

Environ 90% Mencía, complété par Brancellao, Mouratón, Sousón et Garnacha Tintorera (Alicante Bouschet)

Nature des sols

Schiste, ardoise, granit et argile (vignes situées entre 300 et 700 mètres d'altitude)

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement (plus vieilles vignes du domaine, 50 à 100 ans)

Vinification

Vendange manuelle en caissettes de 10 kg avec double tri. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation en fûts ouverts (500L) ou cuves tronconiques avec levures indigènes

Élevage

19 à 20 mois en barriques de chêne français non neuves, suivis de 16 à 18 mois d'affinage en bouteille

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'à 2035

Accord mets & vins

Fricassée de canard confit – Côte de bœuf de Galice – Risotto crémeux aux cèpes

Service

16°C – Passage en carafe : 1 heure

Contenance

75 cl

Conditionnement

Caisse bois (pour les commandes de 6 ou 12 bouteilles)

Carton pour le reste.

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13 % vol.