

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



SUERTES DEL MARQUES

Pays

Espagne

Région

Iles Canaries

Appellation

Valle de La Orotava DO

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Sols

Volcaniques

Sauf Los Pasitos: sols riches en argile

Bouchon

Liège

Conditionnement

Carton

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



7 FUENTES 2020

7 Fuentes offre une façon abordable de rentrer dans l'univers de ces grands vins de terroir! Jonatan signe un 2020 cristallin, profond qui emprunte des notes fumées de la roche volcanique. Nous avons adoré le corps svelte et à la fois plein de cette cuvée où le sol transpire plus que les cépages. De la fumée volcanique, de la peau d'agrumes, des herbes séchées, des fruits rouges frais, une fine réduction qui l'enveloppe... Le tout livré sur une trame salivante et intrigante!

Cépages

95% Listán Negro et 5% Castellana Negro

Vinification

Levures indigènes

En cuve béton

Fermentation alcoolique en vieilles barriques de 500L

Elevage

11 mois: 70% en cuve béton et 30% en vieilles barriques de 500L

Maturité

A déguster de nos jours à 2027

75cl

Accord mets & vins

Jambon ibérique, cuisine légèrement épicée

Service

16°C

Ouvrir 1 heure avant si dégustation dans sa jeunesse

Degré alcoolique

12.5%vol

Contenance

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



EL ESQUILÓN 2020

El Esquilón est issu d'une parcelle âgée de 80 à 100 ans de 1.2ha à 500 mètres d'altitude. Vinifié avec 100% de grappe entière, ce 100% Listán Negro est un très apprécié de la sommellerie qui l'utilise comme archétype de ce terroir pour des accords gastronomiques. En effet ce 2020 distille un relief de fruits macérés, d'épices douces et toujours ce volcanique soufré noble. Sa gourmandise est superbe après 2 ans de repos en bouteille. Si on compare à son aîné 2018 présenté l'année dernière, on a gagné ici en dimension, en chair. Mais l'ensemble reste assez souple côté tanins! C'est un vin de table à privilégier avec de belles pièces de bouchers.

Cépage

100% Listán Negro

Vinification

Levures indigènes

100% Grappes entières en cuve béton

Fermentation alcoolique en vieille
barriques de 500L

Elevage

14 mois en vieille barrique de 500L

Maturité

A déguster de nos jours à 2034

Accord mets & vins

Viandes rouges et blanches, des sauces
légères aux champignons, différents
ragoûts de viande

Service

16°C

Carafer 2 heure avant dégustation

Degré alcoolique

12.5%vol

Contenance

75cl

Production

4'100 bouteilles

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



LOS PASITOS 2022

C'était notre première grande expérience avec ce cépage, le Baboso Negro. Planté entre 380 et 440 mètres d'altitude sur des sols très riches en argiles, cette micro production issue d'une parcelle de 0.25ha, nous a fait vibrer en dégustation. Il s'agit d'un vin chatoyant, lumineux, paré de sensations salivantes, énergiques et sapides. Il nous rappelle certaines expressions d'altitudes de complantations de la Ribera Sacra ou encore des Grolleau Noirs d'Anjou. Bref, si vous appréciez la fraîcheur et la tension dans les rouges, voilà pour vous une cuvée rarissime qu'il faut avoir en cave.

Cépage

95% Baboso negro et 5% de Vijariego Negro

Vinification

Levures indigènes

100% Grappes entières en cuve béton

Fermentation alcoolique en vieille barriques de 500L

Elevage

14 mois en vieille barrique de 500L

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Accord mets & vins

Un pigeon rosé escorté d'un jus court au cassis

Service

16°C

Carafer 1 heure avant dégustation

Degré alcoolique

12.5%vol

Contenance

75cl

Production

1'300 bouteilles

Suertes del Marqués

Îles canaries Tenerife

Par Qaviste



Détails de l'offre



LAS SUERTES 2021

Issue d'un parcellaire centenaire (El Ciruelo) d'altitude (480-520 mètres) planté en cordon trenzado, cette cuvée rappelle toujours le style de la Côte de Nuit. Ici Jonatan pratique cet art qui consiste à floraliser, aérer et à complexifier le Listán Negro en même temps. C'est un vin complet, plein et racé, on aime sa pureté de fruit qui plonge dans une marmelade de cassis et de bleuets et son fumé volcanique ici plus discret. 2021 sera assez souple, par rapport à 2020 mais attendez-le tout de même, il brillera par sa plénitude et son allonge.

Couleur

Rouge

Cépage

100% Listán Negro

Vinification

Levures indigènes

90% Grappes entières en cuve béton

Fermentation alcoolique en vieille
barriques de 500L

Elevage

11 mois en vieille barrique de 500L

Maturité

2025-2035

Accord mets & vins

Joues de bœuf, salade haricots Tarbai,
une viande rôtie et un gratin d'aubergines

Service

16°C

Aveine / Carafe: 2 heures

Degré alcoolique

12.5% vol

Contenance

75cl

Production

4'100 bouteilles