Papa Luna – Norrel Robertson MW – D.O Calatayud

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Quand Norrel Robertson (écossais) a eu fini son Master of Wine, il décida avec son épouse de revendre sa maison et d'investir dans ce petit domaine au large de Madrid. Norrel était tombé amoureux des vieilles vignes de Grenache

Anecdote de caviste : Ce vin fût longtemps à la carte d'un certain restaurant El Bulli en Catalogne…

Cépages : 75% Grenache vieilles vignes, 20% syrah & 5% Mourvèdre

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Continental / océanique

Vinification : Elevage en barriques de chêne français durant 9 mois

Dégustation : Robe rouge sombre profond avec des reflets violacés. Au nez des arômes prononcé de fruits noirs, de poivre concassé, notes fumées et arômes de pain grillé. En bouche, une explosion de saveurs à la fois sur les fruits entremêlés d'épices (poivre, clous de girofle). Equilibre parfait entre les fruits et la matière.

Accords : Ce vin s'accordera avec des à base viande rouge, mais aussi des viandes blanches en grillade. Avec des mets dont la dominance est donnée par des épices tels que le poivre et une certaine sucrosité (caramélisé). Les vieux grenaches donnent des arômes complexes qui se marieront aussi parfaitement avec des plats de gibiers, pigeonneaux, …

Potentiel de Garde : 7 à 10 ans