

DRINKS.

Son Mayol Premier Vin Son Mayol VdT 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408134
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Bodega Son Mayol, Lloc de Can Mallol s/n, 07010 Palma de Mallorca, Spain
Marque	Son Mayol
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût fruité avec des prunes, des myrtilles et des cerises sucrées. Ensuite, beaucoup de fondant en bouche, des tanins soyeux, des notes vanillées et grillées, de la réglisse, du bois précieux et du tabac fin.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Merlot et de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	volaille, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

Le domaine viticole Son Mayol, de 25 hectares, se trouve au nord de Palma, la capitale de Majorque. En plus de vignes, le domaine compte plusieurs centaines d'oliviers et de nombreux bovins Angus, élevés selon des principes écologiques. L'ensemble, comprenant l'élevage bovin, les oliveraies et les vignes, n'est pas un cas isolé et même plutôt courant dans la région méditerranéenne, car les agriculteurs peuvent choisir la forme de culture la plus appropriée en fonction de la pente et des conditions du sol. Les vignobles de Son Mayol sont répartis sur 35 sites, chacun ayant son microclimat spécifique. Les raisins des différents sites sont vinifiés séparément dans la cave et ne sont assemblés qu'à la fin. Son Mayol est un nouveau venu dans le domaine viticole: le bâtiment design de trois étages, alimenté par l'énergie solaire, n'a été achevé qu'en 2016. Il va sans dire que les méthodes les plus modernes déterminent le déroulement des opérations. Le projet est une idée de la légende viticole Patrick León, décédé en 2018 et aujourd'hui représenté par son fils Bertrand, avec l'aide de Marie Barbé. Tous deux sont originaires de la région bordelaise et ont passé de nombreuses années à étudier l'œnologie, avant de se consacrer à leurs fonctions chez Son Mayol.

Le Premier Vin ici présent est un assemblage des cépages Cabernet Sauvignon et Merlot. Les vendanges manuelles, la sélection minutieuse des meilleurs raisins, l'égrappage et le pressurage doux sont suivis d'une période de macération plus longue à basse température, afin de retarder le début de la fermentation. Lors de la fermentation ultérieure en fûts de bois, le chapeau de marc, qui flotte à la surface, est constamment mélangé au moût par des remontages mécaniques. Le vin mûrit ensuite pendant 12 mois dans des barriques neuves et usagées. Le Premier Vin reste non filtré et peut être conservé jusqu'à dix ans.