

DRINKS.

Dieter Meier Collection Yecla Selection 12 Meses DO/MO 2014 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408475
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Yecla (Murcie)
Embouteilleur	Bodega Señorío de Barahonda, Travesía Pinoso 3, 30510 Yecla, Murcia, Spain
Marque	Dieter Meier Collection
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Intensément fruité et aromatique avec des notes d'herbes, d'épices, de cassis, de cerises, de bois de chêne, de vanille et d'un peu de fumée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 55% de Mourvèdre, 30% de Grenache, 10% de Syrah et 5% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2014
En accord avec	viandes rouges

Description

Dieter Meier est devenu avocat lorsqu'il a commencé sa carrière de joueur de poker professionnel. Il est ensuite devenu célèbre grâce au groupe électro-pop suisse Yello, a réalisé de nombreux films et clips vidéo, et est parfois apparu lui-même devant la caméra. Dans les années 1990, il a trouvé une nouvelle vocation en acquérant de grandes étendues de terre en Argentine et en commençant à y produire du vin, du bœuf, des noix et d'autres produits naturels de qualité biologique. Les vins de la collection Dieter Meier sont créés en collaboration avec des œnologues renommés du monde entier et ne proviennent pas exclusivement d'Argentine. C'est le cas du Yecla 12 Meses: le vin rouge est un produit de la bodega Señorío de Barahonda, de la région viticole espagnole de Yecla, qui est située sur un plateau de 400 à 800 m d'altitude dans la région de Murcie. Le vin à fort caractère est élaboré à partir des cépages espagnols typiques Monastrell (Mourvèdre) et Garnacha (Grenache) et, dans une moindre mesure, de Syrah et de Petit Verdot. Les raisins poussent sur de vieilles vignes en buissons, qui ressemblent à de petits arbustes et n'ont donc pas besoin de piquets de soutien ou de fils comme c'est le cas pour la culture en treillis. La disposition en buissons, qui remonte à l'Antiquité, est la méthode préférée dans les régions chaudes et sèches, car elle procure aux raisins plus de protection et d'ombre. Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité, puis transformés en moût, qui fermente ensuite dans des cuves en acier et est stocké pendant douze mois dans des fûts français (20% neufs et 80% usagés). Le Yecla 12 Meses de la collection Dieter Meier est corsé, dense, complexe et intensément fruité. Le vin noble peut être conservé jusqu'en 2023.