

DRINKS.

Bodega Chivite Legardeta Garnacha 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409101
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Navarre
Embouteilleur	J. Chivite Family Estates, S.L. Carretera NA-132, Km. 3,1 31132 Villatuerta, Spain
Marque	Chivite
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Riche, juteux et équilibré avec des fruits rouges (surtout des fraises), des baies sauvages sombres, des arômes de bois de chêne et une acidité fraîche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Grenache
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, risotto, viandes rouges, viandes blanches
-------------------	---

Description

Le premier document liant la famille Chivite de Navarre à la viticulture et à l'exploitation d'un domaine viticole remonte à 1647. En 1860, il est à nouveau documenté comment Claudio Chivite a fait exporter son vin en France. Depuis lors, la cave fait partie intégrante de la scène viticole du nord de l'Espagne. Le domaine de 245 hectares est situé à Villatuerta, au sud-ouest de Pampelune - 103 hectares sont réservés à la viticulture et plantés de cépages nationaux et internationaux. Dans ce coin du monde, la topographie est ondulée et vallonnée, avec des pentes de plus de 20%. Le climat méditerranéen subit de nettes influences atlantico-continentales, ce qui se traduit, entre autres, par des écarts de température prononcés entre le jour et la nuit. La densité de plantation de 6000 vignes par hectare, inhabituellement élevée pour l'Espagne, est un autre facteur qui confère aux vins de Chivite beaucoup de reconnaissance. La ligne "Legardeta" est un hommage au domaine familial - elle comprend trois vins de vignoble unique. Le Garnacha Legardeta fait partie de la gamme depuis le millésime 2017. Le vin rouge est vinifié dans des cuves en acier et vieilli pendant douze mois en fûts de chêne français. Il se marie parfaitement avec la volaille, le porc, les viandes grillées, le risotto, les spaghettis bolognaises ou le fromage de brebis.