

# DRINKS.

## Bodega Chivite Legardeta Syrah 2017 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409128
Alcool	14%
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	Réveille des impressions de bois de chêne, de chocolat, de fruits noirs et d'épices.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Syrah
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	cuisine asiatique, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, porc

---

## 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. La Syrah Legardeta est vinifiée dans des cuves en acier et vieillie pendant douze mois en fûts de chêne français. Ce vin rouge se marie parfaitement avec les plats thaïlandais et indiens, la cuisine méditerranéenne, le porc ou les boulettes farcies.