Wijnfiche

Hispano+Suizas - Impromptu Rosé | Utiel-Requena DOP Pinot Noir Espagne (Spanje) — 2024

Domaine

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas est née du rêve de Marc Grin, Pablo Ossorio et Rafael Navarro. Après avoir passé la moitié de leur vie dans le secteur du vin, ils ont décidé de lancer leurs propres vins sur le marché. Leur objectif était de maîtriser l'ensemble du processus de production, de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Afin d'impliquer, ou peut-être de ravir, leurs épouses, ils ont donné à leur domaine le nom des pays d'origine de leurs partenaires. Bodegas Hispano+Suizas est située dans l'AOP Utiel-Requena, une région viticole située à mi-chemin entre la Meseta (un plateau du centre de l'Espagne) et la mer Méditerranée. Le climat dont elle bénéficie est idéal pour produire d'excellents vins à des prix accessibles. Le domaine compte au total 61 hectares de vignobles, plantés d'une grande variété de cépages, principalement rouges.

Vinification

Pour l'Impromptu Rosé, seuls les meilleurs raisins de Pinot Noir issus de l'agriculture biologique sont sélectionnés. Ils sont récoltés tôt le matin et transportés à la cave dans de petites caisses de maximum 15 kilogrammes. Toutes les mesures sont prises pour éviter toute oxydation indésirable (notamment un refroidissement en chambre froide à -10°C). Après une sélection rigoureuse et un court contact pelliculaire, les raisins sont pressés délicatement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Le moût est clarifié par stabilisation à froid à 4°C pendant 3 à 5 jours. La fermentation a ensuite lieu en fûts de chêne français de 400 litres à une température contrôlée de 16°C. Enfin, le vin est élevé sur lattes dans des cuves Galileo spécialement conçues (cuves sphériques en rotation continue afin d'éviter la sédimentation des levures). Une filtration extrêmement légère préserve la complexité, mais peut entraîner un léger dépôt en bouteille ou dans le verre.

Dégustation

Élégante robe or rose pâle. Arômes marqués de fruits rouges et de fruits tropicaux, avec une subtile touche de vanille.
Bouche intense et ample, dotée d'une belle acidité, avec des notes persistantes de fruits rouges et de légères nuances lactées.

Mets adaptées

Langoustines | Risotto | Iberico Ham | Coquilles de Venus

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 7-10 °C
Profil de goût: Fruité frais

