



Producteur : Bodega Cerron

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 52.50 \$

Appellation : Jumilla

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Murcia

Géologie du sol : Sol crayeux composé de sable calcaire et d'un mélange d'argiles vertes et blanches.

Encépagement : Monastrell (100%)

Vinification : Fermentation spontanée en cuves de bois ouvertes. Jus pressé et transféré par gravité dans des foudres en chêne neutre..

Élevage : Élevé en foudre pendant 12 mois et léger ajout de soufre lors de la mise en bouteille.

Le domaine :

Bodega Cerrón est un projet familial situé dans l'une des zones les plus élevées de l'appellation Jumilla (DOP), La Muela. Nous cultivons l'ensemble du vignoble en agriculture biologique, avec certaines parcelles en biodynamie dans le but d'obtenir des vins plus verticaux et expressifs.

Nous sommes trois frères et sœurs, vigneron de la quatrième génération. Après avoir passé plusieurs années à nous former et à voyager dans différentes régions viticoles pour approfondir notre compréhension de cet univers, nous avons décidé de lancer le projet actuel, Bodega Cerrón.

Les vignobles sont plantés sur des sols calcaires bruts, riches en pierres, ce qui aide à conserver l'humidité durant l'été. La vignoble recherche des zones de transition en montagne afin de découvrir des microclimats ombragés qui retardent la maturation du raisin, favorisant ainsi un équilibre entre acidité, alcool et fruit. Les variations de température des parcelles où se trouvent les vignes nous permettent de prolonger le cycle de maturation des cépages Monastrell et Petit Verdot, obtenant ainsi une acidité et une fraîcheur atypiques pour la région.