Luz Millar Roble, Ribera del Duero; Lleiroso



Les vignes sont situées près d'une rivière qui apporte une fraîcheur bénéfique aux raisins. Fondée en 2001, la bodega allie innovation et tradition pour produire des vins de qualité dans l'une des plus belles régions viticoles d'Espagne.Ce Tempranillo, élevé en fût de chêne, est à la fois accessible et contemporain. Il révèle la richesse du terroir avec une touche de générosité. L'étiquette évoque les étoiles millénaires qui continuent d'inspirer, même en plein jour.

Origine: Les vignes sont plantées à 800 m d'altitude sur des sols argilo-calcaires. Ce terroir, combiné à un climat continental marqué par de fortes amplitudes thermiques, donne des vins concentrés et équilibrés.

Encépagement: Tempranillo

Vinification: Fermentation à 26°C avec une macération de 12 jours. Le vin est ensuite élevé pendant 4 mois en fûts de chêne américain et français, apportant complexité et rondeur.

Dégustation: La robe est grenat brillante. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges mûrs, de vanille et de cannelle. En bouche, le vin est souple, avec une belle rondeur, des tanins fondus et une finale légèrement toastée.

Potentiel de garde: 3-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À savourer avec des tapas, une tortilla espagnole, ou un filet de porc aux épices douces.

- Tajine d'agneau
- Contre-filet, sauce « marchand de vin »
- Rôti de marcassin (porto/groseilles)
- Gigot piqué d'ail
- Poulet à la marocaine (citron confit)
- ...