

TANDEM
Camino de Santiago Navarra

Tandem fut fondée en janvier 2003 par Alicia Eyaralar, José Maria Fraile et un petit groupe de famille et d'amis qui partagent l'amour du vin.

En 2001, ils ont commencé à chercher la zone parfaite pour établir leur vignoble, tout en travaillant sur la conception de la cave ensemble avec des architectes. La philosophie de l'entreprise et sa stratégie commerciale prirent également forme.

Durant cette période, l'équipe de Tandem eut la chance de rencontrer Pedro Jesus Lizarraga, leur partenaire viticulteur qui les a aidé à trouver le nom de la compagnie.

Tandem représente l'ambition que les deux partenaires fondateurs ont toujours eu afin de réaliser leur rêve et mission.



BALTHAZARD

8, Place du Commerce, # 103
Ile des Sœurs (Québec) H3E 1N3
TEL : 514-288-9009
FAX : 514-288-9779
Info@vinsbalthazard.com

BALTHAZARD sélectionne pour vous ce qu'il y a de mieux.

Retrouvez-nous sur le Web :

Une sélection
Balthazard
vinsbalthazard.com

Macula 2006 D.O. Navarra



CIP: 11307577
Prix : 24,55 \$

Superficie: 25 hectares

Situation géographique: À l'extrême nord-ouest de l'appellation Navarra en Espagne, dans la Vallée Yerri qui est probablement le secteur le plus froid de la région. Les vignes sont plantées à 600 mètres d'altitude. Le sol n'est pas irrigué.

Géologie du sol: Mélange de terre et d'argile.

Encépagement: 60% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon.

Âge moyen des vignes: 24 ans

Vendanges et Vinification: Culture écoresponsable. Vendanges mécaniques. Macération à froid avant le début de la fermentation, à des températures de 30-32°C en cuves inox. Pigeages. Fermentation malolactique et stabilisation naturelle en cuves bétonnées.

Élevage: 24 mois en cuves bétonnées et 26 mois en barriques de chêne français (10% de barriques neuves)

DÉGUSTATION:

Robe de couleur bordeaux intense, avec présence de larmes sur le pourtour.

Un nez très complexe, avec des allusions de fumé et de toasté, de minéral, de broussaille, de notes balsamiques, de chocolat noir, de pierre et de cassis.

Un palais puissant et terreux, qui exprime la typicité et le terroir de la Vallée Yerri. L'on retrouve également des arômes provenant des senteurs de montagne, de fleurs sauvages et violettes. Très longue finale pour ce vin élégant, frais et savoureux.

Consommation: Vin qui se conserve au moins 10 ans.

