



Mácula, 2014

Compania Vitivinicola Tandem
ESPAGNE, VALLÉE DE L'ERBE, NAVARRA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	50% Cabernet-sauvignon, 50% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	Plantées en 1990
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,5 g/l
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la vallée de Yerri, à 600 mètres d'altitude
GÉOLOGIE DU SOL	Argile
VINIFICATION	Le raisin entre dans la cave par gravité. Macération à froid avant le début de la fermentation à une température contrôlée de 30° à 32°C. Fermentation et pigeage. Les vins sont ensuite transférés par gravité dans des cuves souterraines en béton pour la fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	Minimum 24 mois en cuve béton et 18 mois en fûts de chêne français de 300 litres. Décantation, clarification et une stabilisation naturelle. Mise en bouteille par gravité avec une filtration minimale.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge bordeaux profond. Au nez, des arômes délicats d'épices, de clou de girofle et de poivre noir. Puis, le côté minéral, des souvenirs de montagnes, des notes balsamiques et de chocolat noir apparaissent. En bouche, le vin est puissant et rond à la fois, les saveurs de fleurs sauvages et de violettes rappellent directement le terroir caractéristique de la vallée de l'Yerri où se trouvent vignes. La finale est longue, très élégante et fraîche.
CONSOMMATION	Idéal avec les ragoûts, les viandes rouges, le gibier, la volaille, le fromage et le chocolat noir. Servir à 17°C. Prêt à boire.

CODE SAQ
14475402

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Tandem fut fondé en janvier 2003 par Alicia Eyaralar, José Maria Fraile et un petit groupe de familles 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 avec des architectes. La philosophie de l'entreprise et sa stratégie commerciale prirent également forme. Tandem représente l'ambition que les deux partenaires fondateurs ont toujours eue afin de réaliser leur rêve et leur mission. Le respect de la nature est une obsession chez Tandem. Les principes de la viticulture durable sont mis de l'avant, entre autres en faisant le moins d'intervention possible, tout en préservant la santé et la viabilité du vignoble. La vallée de l'Ebre, où se situe le domaine, bénéficie d'un climat continental influencé par l'Atlantique et sa proximité avec le golfe de Gascogne. Les hivers sont très froids et les étés très chauds. Les conditions de températures idéales, associées à un terreau argilo-limoneux et une altitude de 600 mètres, permettent d'obtenir des fruits très sains par tous les temps possibles. Les vignes ne reçoivent pas d'irrigation assurant une meilleure expression du terroir.