



## *SENORIO DE SARRIA GRAN RESERVA 2004*

**Appellation :** D.O. Navarra

Maison réputée, Senorio de Sarria est située en Navarre, au nord du pays. Datant de 1953 la cave de cette propriété est relativement jeune, mais ces terres produisent des vins depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Le vignoble se trouve présentement à Puente La Reina, non loin de Pamplune qui est mondialement reconnu pour ses courses de taureaux à travers la ville.

**Superficie et géologie :**

210 hectares au total plantés de divers cépages qui s'étendent sur les versants ensoleillés de la Sarria del Perdon, mais aussi à Olite, Corella et Miranda de Arga.

**Culture :**

Cépages : Merlot - Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 53 ans

**Le cru Gran Reserva n'est commercialisé qu'en millésimes exceptionnels.** Après la vendange des raisins des différents cépages de nos 210 hectares de vignoble, on sélectionne ceux qui présentent un état d'excellence supérieure.

**Vinification :**

Fermentation malolactique avec plusieurs décantations, assemblage des cépages et mise du moût en barriques. Vieillesse en barrique de bois de chêne rouvre Allier pendant 3 ans avec décantation deux fois par an. Puis, mise en bouteille et repos en cave pendant au moins 2 ans de plus.

**Température de dégustation :**

17° à 18° C

**Notes de dégustation :**

Rouge rubis foncé avec irisations ambrées. Arôme intense d'épices sur fond de chêne rouvre. Bouche complexe, longue et bien structurée.

**Accords mets/vins :**

Il accompagne fort bien viandes rouges, rôtis, gibiers, champignons et fromages.

**Potentiel de garde :**

15 ans