



## *SENORIO DE SARRIA VINEDO SOTÉS 2010*

**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 : Tempranillo - Grenache - Merlot - Cabernet Sauvignon - Graciano - Mazuelo

Âge moyen des vignes : 53 ans

Les meilleurs raisins des meilleures terres de nos vignobles sont cueillis manuellement et transportés dans de petites cagettes afin de mieux préserver leur intégrité.

**Vinification :**

Fermentation traditionnelle à température contrôlée d'environ 26° à 28°C. Après la fermentation malolactique et différents soutirages, le vin séjourne 6 mois en fût neuf de chêne français.

**Température de dégustation :**

16° à 17° C

**Notes de dégustation :**

C'est un vin complexe, avec une personnalité qui lui est propre tant au nez qu'en bouche. La robe est relativement foncée, couleur de cerise noir, aux arômes intenses de fruits rouges et noirs avec des nuances de violette et un petit côté vanillé provenant de l'élevage en fûts.

**Accords mets/vins :**

Il accompagnera à merveille les viandes blanches, l'agneau, les pâtes et le riz.

**Potentiel de garde :**

10 ans