



Blend Kingpin

Kingpin exerce son règne avec une autorité absolue. Sorti de l'ombre grâce aux charmes séducteurs d'un vin bien choisi, son attitude paisible cache son formidable pouvoir. Avec ce vin, Kingpin rencontre son compagnon parfait : un vin rouge doux, richement fruité, avec de délicieuses saveurs de fruits noirs et la touche vanillée du chêne



Région

Le tempranillo est le cépage le plus cultivé en Espagne. Il est également connu comme le raisin de 1 000 vins, car il produit des vins très différents selon les régions. Ce jeune vin rouge, au vieillissement court et en barrique, est élaboré à partir de grappes de tempranillo provenant de vignes anciennes du nord de l'Espagne et de vignes plus jeunes du centre-sud de la péninsule. Le cépage Syrah cultivé dans le centre-sud du pays offre des arômes et une structure profonds.

VARIETY

Tempranillo, Syrah et Cabernet

STYLE

**Vin
tranquile**

TENEUR EN ALCOOL

14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Servir entre
15-18°C**

Notes de dégustation

Robe rouge cerise, et nez aromatique et élégant. Evocation de fruits noirs mûrs, de garrigue, de balsamique. Fond avec des notes de cuirs nobles et de vanille. En bouche, il est complexe ; se détachent des notes fruitées, minérales, sur de fines sensations de cacao. Finale persistante et élégante.

Accords

Dans ce vin, Kingpin rencontre son compagnon parfait : un rouge doux, richement fruité, avec de délicieuses saveurs de fruits noirs et la touche vanillée du chêne. Délicieux s'il est pris seul ou parfait avec pizza, risotto, rôti ou fromage.

Informations techniques

Coupage de Tempranillo et de Syrah de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28°C. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.