

# ALESANCO CRIANZA 2014 ROUGE

CHAPILLON



## Vins d'ailleurs Pays Espagne

Dans les anciens chais de la famille une jeune Angela Martínez Alesanco apparaît avec ses parents Pedro Martínez et Pilar Alesanco, travailleurs infatigables de qui elle a hérité l'esprit d'entreprise, le perfectionnisme et la sagesse. Vin qui a reçu le plus de récompenses, élaboré à partir de Tempranillo et de la Grenache, rappelant fruits rouges et noirs avec des notes de vanille, de chocolat et de réglisse qui se mélangent à la perfection et des notes grillées en finale.

- Tempranillo 100%

## Accords mets et vins

Ce vin s'accordera avec des salades, des viandes blanches, mais aussi des poissons. Il se suffit à lui-même lors de l'apéritif.

## Détails

**Packaging** : carton de 6  
**Pays** : Espagne  
**Domaine** : Chapillon  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2014  
**Degrès** : 13,5 %  
**Cépages** : Tempranillo  
**Contenance** : 0,75 L  
**Appellation** : AOP Rioja

## Dégustation

**Robe** : Rouge vif aux reflets grenat  
**Nez** : Principalement sur les fruits rouges mûrs  
**Bouche** : Sur la violette  
**Finale** : Longue  
**Garde** : 3 à 5 ans  
**Température de service** : 14° à 15°

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% Tempranillo  
**Vendange** : Mécaniques  
**Vinification** : Traditionnelle  
**Elevage** : 12 mois chêne Français et 12 mois ensuite en bouteille avant la mise en

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 2006, Christophe Chapillon décide de suivre l'aventure familiale (son oncle a été œnologue dans la Loire) , mais en Espagne et plus particulièrement en Aragon où il vit depuis 1986. Avec l'aide de Cesar Langa. la plus ancienne Bodega familiale de la région, il lance sa marque Chapillon qui devient l'épine dorsale de leur nouveau projet d'entreprise. Christophe Chapillon, qui est né en 1970 à Tours, en France vit en Espagne depuis plus de 20 ans et parcourt le monde entier pour présenter ses propres vins espagnols.

