



Bodega Tempore - Independent



Domaine	Bodega Tempore
Pays et région d'origine	Espagne - Aragon
Dénomination	Bajo Aragon , 8,00 € TTC



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Independent
Millésime	2022
Cépages	Garnacha et Macabeo
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	8,50 € 8,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La Bodegas Tempore est née de la passion du vin de la famille Yago Aznar. Celle-ci travaille la terre et agrandit le domaine depuis plusieurs générations. Ils ont récemment investi dans la construction d'un nouveau chai très moderne afin d'encore améliorer la qualité de leurs vins.

Le domaine est en bio depuis plusieurs années afin de répondre à l'amour de la terre et de la vigne de la famille Yago. Ils produisent plusieurs vins sous différentes marques. Ici, nous vous faisons découvrir un des vins blancs de la gamme Independent.

Caractéristiques du vin

La robe est d'un doré brillant, vif et profond. Le nez est intense avec des notes de fruits tropicaux. La bouche est riche, avec ces notes de fruits murs et gourmands. Un vin très plaisant et assez original. Un très beau rapport Q-P à conjuguer à toutes les sauces.

Consommation et garde

A carafier 20 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2027.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Ce Grenache et Macabeo est idéal pour les plats épicés, la cuisine asiatique ou les hamburgers au fromage bleu.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Reconnaître et traiter les principales maladies de la vigne (Partie III)

Mildiou, oïdium, phylloxéra... Ces noms de maladies vous disent sans doute quelque chose... Mais savez-vous de quoi il s'agit, comment les reconnaître et comment les traiter ? Reprenons ensemble les bases des 3 principales maladies !

Enfin La pourriture grise (*Botrytis cinerea*). Tantôt maladie redoutée, tantôt miracle de la vi(gn)e lorsqu'on recherche la pourriture noble dans le sauternais par exemple, le botrytis cinerea est le fait d'un champignon. Il touche la vigne, mais aussi d'autres végétaux comme les tomates ou les fraises par exemple. C'est une maladie très ancienne, connue depuis l'Antiquité et elle fait partie des maladies cryptogamiques les plus fréquentes pour la vigne. Elle diminue les rendements puisqu'elle fait pourrir les baies.

Ce champignon se développe avec l'humidité et des températures généralement comprises entre 16 et 25°, ainsi que la présence proche de source d'eau. Les blessures de la plante accroissent le risque de contamination (coupure, taille...).

Si toutes les parties de la vigne à l'exception des racines peuvent être touchées, cette maladie s'attaque en prédilection aux fruits, qui se recouvrent d'une sorte de pourriture grise et finissent par se flétrir, les baies pourrissent et brunissent et certaines tombent au sol. Cette maladie est surtout visible à partir de la véraison. Aux autres stades de développement de la vigne, la maladie peut aussi dessécher les bourgeons, provoquer la coulure des fleurs et le dépérissement des feuilles.

La lutte contre la pourriture grise allie actions prophylactiques et traitements curatifs. Pour ce qui du préventif, cela passe par exemple par un enherbement contrôlé (parfois uniquement dans l'entre-rangs pour réduire l'humidité sous le pied de vigne), un effeuillage précoce et modéré pour aérer les grappes et une réduction des apports d'azote. Pour le reste, les traitements actuels sont essentiellement chimiques : il s'agit là encore de la bouillie bordelaise. L'utilisation d'organismes vivants (bactéries, champignons...) et celle des stimulateurs naturels de la vigne est également à l'essai. Le traitement curatif consiste à limiter les dégâts et la prolifération de la maladie : les grappes atteintes doivent être coupées.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be