



Bodegas Tempore - Independent



Domaine	Bodegas Tempore
Pays et région d'origine	Espagne - Saragosse
Dénomination	IGP Bajo Aragon



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Independent
Millésime	2021
Cépages	100% Garnacha
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	9,00 € 8,50 € 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'encre 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 de la gamme Independent.

Caractéristiques du vin

La robe est d'une couleur cerise bigarreau. Le nez révèle des arômes floraux typiques de la Garnacha. La bouche est soyeuse avec des tanins déjà bien fondus. La finale est ronde et très bien équilibrée. Un très beau rapport qualité prix à conjuguer à toutes les sauces.

Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2027.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

C'est un vin pour manger une belle côte à l'os de bœuf de Galice, tout simplement. Mais il est tellement doux et velouté qu'il pourrait devenir votre « vin de dernière minute ». A commander, encore et encore.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les bienfaits du vin selon ChatGPT 4.0!

Parlons des bienfaits du vin sur la santé, un sujet fascinant et controversé. Bien que la consommation excessive d'alcool soit nocive, de nombreuses études suggèrent que la consommation modérée de vin, particulièrement le vin rouge, peut avoir des effets bénéfiques. Ce paradoxe, souvent appelé le "paradoxe français", a attiré l'intérêt de chercheurs et de consommateurs du monde entier .

Le "paradoxe français" fait référence à l'observation selon laquelle les Français, malgré une alimentation riche en graisses saturées, présentent un faible taux de maladies cardiovasculaires. Ce phénomène est en partie attribué à la consommation régulière de vin rouge, qui pourrait réduire le risque de maladies cardiaques grâce à ses composants bioactifs .

Parmi ces composants, les polyphénols, en particulier le resvératrol, sont des antioxydants puissants. Ils protègent les vaisseaux sanguins, réduisent le mauvais cholestérol (LDL) et préviennent les caillots sanguins. Le resvératrol pourrait également avoir des effets anti-âge, anti-inflammatoires et anti-cancer .

Les flavonoïdes, un autre groupe de polyphénols dans le vin rouge, contribuent à la protection des cellules contre les dommages oxydatifs. Une consommation modérée de vin rouge (un verre par jour pour les femmes et deux pour les hommes) a été associée à une réduction du risque de maladies cardiovasculaires et de certains cancers .

Cependant, ces bienfaits ne justifient pas une consommation excessive d'alcool, qui peut entraîner des maladies du foie, des troubles mentaux et une augmentation du risque de dépendance. La clé réside dans la modération .

En outre, le vin favorise la relaxation et le bien-être, et est souvent consommé lors de repas partagés, renforçant ainsi les liens sociaux et familiaux, ce qui peut bénéficier à la santé mentale .

En somme, bien que le vin ne soit pas une panacée, sa consommation modérée peut offrir des avantages pour la santé, en particulier lorsqu'il est intégré dans un mode de vie sain et équilibré.

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