

# EL GRAND BONHOMME

**Appellation:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**Assemblage:** 100% Tempranillo

Les parcelles du El Grand, dont certaines sont rattachées à l'appellation Toro, constituent autant de bijoux cachés dans le terroir vallonné de Castilla y León. D'après ce que chuchotent les anciens des villages de Villanueva de Campean, où sont établis les chais, ces vignes plantées sur des sols à la fois sablonneux et graveleux dateraient du XIXe siècle et donc de l'ère préphylloxérique...

## Vinification & élevage

Vinification dans la plus pure tradition de l'appellation, élevage à l'avenant, 18 à 22 mois en barriques de chêne français âgées d'un an et de deux ans.

Le climat continental, avec sa succession de jours chauds et de nuits fraîches, réussit à merveille au tempranillo (localement appelé Tinta de Toro), qui développe odeurs et saveurs exceptionnels

## Dégustation

Intenses et riches arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, tannins enrobés, saveurs par ailleurs élégantes axées sur le fruit, de délicates notes épicées également, de la minéralité et une persistance hors du commun.

