

# CLIO

Bodega El Nido



 Espagne

 Jumilla

 Jumilla DO

 Monastrell, Cabernet sauvignon

 15.5%

 rouge pourpre sombre.

 d'une grande complexité avec des notes de pain grillé, sous-bois, bruyère, minéral, cassis et mûre.

 opulent, savoureux, riche, excitant et une finale longue.

 Après une sélection méticuleuse sur la table de tri et une fermentation en cuves inox à température contrôlée, il passera 24 mois dans des barriques neuves de chênes français et américains.



## NOS RECOMMANDATIONS

 8-15 ans

 Accompagne à merveille les plats de viandes rouges, l'agneau et les fromages affinés

 Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concentration et d'une intensité

## JUMILLA



Reconnue en 1966 déjà, Jumilla est une des appellations d'origine les plus anciennes d'Espagne. Elle est située au sud-est du pays à un peu moins d'une centaine de kilomètre au Nord de la ville de Murcie, le chef-lieu de la province.

Dotée d'un climat continental sec et aride avec une influence maritime à l'Est (mer Méditerranée), la région viticole de Jumilla est caractérisée par un riche ensoleillement et de faibles pluies irrégulières.

Le vignoble de Jumilla est composé à 80% de Monastrell (cépage espagnol ancêtre du mourvèdre) et se situe à une hauteur variant entre 400 et 800 mètres d'altitude. Les sols sont à majorité des calcaires bruns qui ont une bonne capacité de rétention hydrique, permettant aux vignes de survivre même durant les grandes périodes de sécheresse.

Si la région a d'abord été connue pour son exportation en masse de raisins en France lors de la venue du phylloxéra en Europe, elle vit depuis une vingtaine d'années un renouveau qualitatif grâce à quelques viticulteurs comme la Bodega El Nido (famille Gil) qui mise sur la Monastrell à maturité phénolique parfaite, moins de volume et plus de qualité au tri comme à la vinification, en atteste notamment le Clio à base de Monastrell et de Cabernet Sauvignon qui a très vite obtenu une reconnaissance nationale, puis internationale.

## BODEGA EL NIDO

Située dans la vallée d'Aragona à 10 kilomètres de la ville de Jumilla dans le sud-est de l'Espagne, la Bodega el Nido du fameux groupe Juan Gil Bodegas Familiares a vu le jour en 2002 avec le pari d'en faire un des fer de lance de la révolution qualitative à Jumilla.

Le vignoble de la Bodega El Nido se situe entre 700 et 850 mètres d'altitude sur un sous-sol de sable et de calcaire recouvert de pierres. Avec 32 hectares de Monastrell (cépage endémique ancêtre du Mourvèdre provençal) dont certaines vignes sont centenaires, c'est le cépage majoritaire, suivi du Cabernet Sauvignon (12 hectares) et de la Syrah (1,8 hectares).

Le travail issu de la collaboration entre la famille Gil et Chris Ringland, un des meilleurs œnologues d'Australie, a rapidement convaincu le public comme les critiques nationaux et internationaux. Basée sur une philosophie qui allie de très vieilles vignes à des techniques de vinification ultra modernes, la Bodega El Nido privilégie de faibles rendements produisant des vins de terroir concentrés et fruités, mais toujours sur l'équilibre et la fraîcheur. Clio qui naît d'un assemblage de Monastrell (70%) et de Cabernet Sauvignon en est un parfait exemple, entre puissance, concentration et finesse.



Cette découverte vous a plu ?  
Recommandez ce vin directement sur [alfavin.ch](http://alfavin.ch)