



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Maudes

ROU960

### Historique

José-Félix Lezcano León (ingénieur) est le fondateur de l'appellation Origen Cigales et le premier président. Pendant qu'il travaille à la consolidation de l'appellation, son fils Félix Lezcano Lacalle termine ses études d'œnologie. Attiré par l'éveil du Tempranillo à Cigales, il adopte la viticulture comme mode de vie et s'installe dans la «vallée de Trigueros», où père et fils ont fondé le domaine. Maudes (Vigila de Mahudes) était un homme spirituel, viticulteur averti et abbé de l'ancien monastère de San Pedro de Canalejas au 10ème siècle. Maudes est le témoignage historique qu'il y a dix siècles, la viticulture était déjà pratiquée et que du vin était produit dans cette région.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	Espagne	<b>Producteur</b>	Bodegas Lezcano Lacalle
<b>Région viticole</b>	Castilla y Leon	<b>Cépage(s)</b>	85% tempranillo, 15% merlot
<b>Appellation</b>	D.O. Cigales	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	18 C		

### Description

#### Oeil

Rouge cerise profond.

#### Nez

Au nez, on y trouve des arômes de groseilles et mûres et des notes grillées.

#### Bouche

En bouche, il est rond avec une bonne persistance. Une longue finale de fruits noirs.

**Accord mets/vin** Les ragoûts, les viandes rouges grillées et le gibier.

**Commentaires** 0.7g/L de sucre résiduel. Vin de style crianza. Vignes situées à plus de 830m d'altitude sur un sol rocailleux reconnu pour ses extrêmes climatique. Macération de 20 jours en cuve inox avec remontages quotidiens. Élevage de 12 mois en barrique du Missouri vieilles de 3 ans + 4 mois en bouteille avant la mise en vente.

**En une ligne**