

# *Les vins d'Andalousie*

*Par Christophe GARCIA.*





## 1 - Bodega Calvente - "Guindalera" - Blanc 2022

<b><u>Origine</u></b>	Espagne - Andalousie
<b><u>Appellation</u></b>	DOP Vino de Calidad de Granada
<b><u>Producteur</u></b>	Bodega Horacio Calvente
<b><u>Type</u></b>	Blanc
<b><u>Elevage</u></b>	Récolté tôt pour conserver l'acidité
<b><u>Cépage</u></b>	Muscat d'Alexandrie
<b><u>Robe</u></b>	Jaune pâle avec reflets verts
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> très ouvert, très aromatique, fruits blancs, pêche, ananas, <b>2ème nez :</b> fleurs blanches (fleur d'oranger)
<b><u>Bouche</u></b>	très droit, bon équilibre, peu de volume, amertume légère au final
<b><u>Accord</u></b>	Cuisine asiatique
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	Entre 10 et 15 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation



## 2 - "Tintilla" - Sierra de Málaga - Rouge 2019

<b><u>Origine</u></b>	Espagne - Andalousie
<b><u>Appellation</u></b>	DOP Sierras de Málaga
<b><u>Producteur</u></b>	Bodega Antigua
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	Vin nature. Vinification sans entrant, sans SO2. Élevage barrique puis bouteille.
<b><u>Cépage</u></b>	Tintilla de rota
<b><u>Robe</u></b>	Grenat foncé
<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez:</b> nez légèrement évolué, pruneau, cuir <b>2ème nez:</b> fruits noirs, épices
<b><u>Bouche</u></b>	Droite, tanins bien présents, bel équilibre.
<b><u>Accord</u></b>	-
<b><u>Degré</u></b>	14 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	34 € (*)

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	<b>3 - “Vinana” - Sierra de Malaga - Rouge 2019</b>	
	<b><u>Origine</u></b>	Espagne - Andalousie
	<b><u>Appellation</u></b>	DO Sierras de Málaga
	<b><u>Producteur</u></b>	Bodega Kieninger
	<b><u>Type</u></b>	Rouge
	<b><u>Elevage</u></b>	Vignes à 700m. Élevage classique crianza (plus de 12 mois en barriques françaises). Un an d'élevage en bouteille.
	<b><u>Cépage</u></b>	Cabernet Sauvignon, cabernet franc, merlot
	<b><u>Robe</u></b>	Grenat translucide
	<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez</b> : très sur les fruits noirs, bois léger <b>2ème nez</b> : poivre
	<b><u>Bouche</u></b>	Attaque franche, très ample, tanins bien fondus, bel acidité, finale légèrement asséchante.
<b><u>Accord</u></b>	-	
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.	
<b><u>Tarif</u></b>	Entre 20 et 22 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

	<b>4 - Xérez fino - Emilio Lustau - Malaga</b>	
	<b><u>Origine</u></b>	Espagne - Andalousie
	<b><u>Appellation</u></b>	Xéres
	<b><u>Producteur</u></b>	Emilio Lustau
	<b><u>Type</u></b>	-
	<b><u>Elevage</u></b>	Élevage sous voile (flor) pendant 3 à 4 ans.
	<b><u>Cépage</u></b>	Palomino Fino
	<b><u>Robe</u></b>	Paille pâle, limpide
	<b><u>Nez</u></b>	<b>1er nez</b> : arômes de réduction, levures, noix fraîche <b>2ème nez</b> : amandes grillées, iode
	<b><u>Bouche</u></b>	Fraîche et vive, notes oxydatives
<b><u>Accord</u></b>	A l'apéritif avec du jambon serrano ou des tapas	
<b><u>Degré</u></b>	15 % vol.	
<b><u>Tarif</u></b>	22 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

<b>5 - Moscatel “Quitapenas dorado”</b>		
	<b>Origine</b>	Espagne - Andalousie
	<b>Appellation</b>	Moscatel de Malaga
	<b>Producteur</b>	Bodegas Quitapenas
	<b>Type</b>	VDN
	<b>Elevage</b>	Vin passerillé, 300 g de sucre résiduel, élevé en solera oxydative
	<b>Cépage</b>	Muscat d’Alexandrie
	<b>Robe</b>	Ambrée
	<b>Nez</b>	<b>1er nez:</b> figue, coing <b>2ème nez:</b> noix, amande, raisin sec à l’eau de vie
	<b>Bouche</b>	Très ample, belle acidité, grande longueur.
	<b>Accord</b>	Dessert très peu sucré, gâteau aux noix.
	<b>Degré</b>	16 % vol.
<b>Tarif</b>	28 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

<b>6 - Bodega Aurora - “Amanecer” - Pedro Ximenez</b>		
	<b>Origine</b>	Espagne - Andalousie
	<b>Appellation</b>	Pedro Ximenez
	<b>Producteur</b>	Bodegas L’Aurora
	<b>Type</b>	Xerès doux (PX)
	<b>Elevage</b>	Passerillage puis vinification en cuve de grès, élevé en anada (solera). Vieilli 10 ans en fûts de chêne américain. 270 g de sucre résiduel.
	<b>Cépage</b>	Pedro Ximenez (raisin blanc et non rouge)
	<b>Robe</b>	Rouge presque noir, légèrement trouble
	<b>Nez</b>	<b>1er nez:</b> notes de pruneau confite, caramel <b>2ème nez:</b> cacao, fruits secs
	<b>Bouche</b>	Beaucoup de volume, d’opulence. Grande longueur.
	<b>Accord</b>	Digestif
	<b>Degré</b>	15 % vol.
<b>Tarif</b>	15 € (*)	

(\*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation