



P,P,P 2012

DO Bullas Rouge - Espagne

Les **racines** sont à l'origine de cette aventure ; racines proches et profondes comme la vigne.

La rencontre de trois amis, les 3 P (Paco le vigneron, Paco le philosophe et Pépé l'artiste- paysan) dans les terres retirées de **Murcie**, dans **la Vallée d'Aceniche** près du village de **Bullas**.

Des vignes aux pieds des montagnes de la **Sierra Espuña** plantées dans un décor naturel et sauvage entre **altitude** et **garrigue**.

La simplicité des hommes, la beauté des lieux, la subtilité des odeurs en font un site unique.

L'amour de cet endroit, le plaisir de partager avec humilité et passion nous ont permis d'élaborer ce vin.

Vous retrouverez tout l'amour de ce petit coin d'Espagne dans ce flacon.

Viticulture

Cépages : 50% Tempranillo / 50% Monastrel **Densité** : 4500 ceps par hectare

(mourvèdre)

Taille : gobelet

Âge moyen des vignes : 45 ans

Rendements : 35 hl par hectare

Climat : méditerranéen semi-aride

Vendanges : manuelles

Altitude : 800 à 1000 mètres d'altitude

Sols : argilo-calcaire

Vinification et Elevage

Les raisins ont été vendangés manuellement par une **équipe cosmopolite** aux accents de l'Amérique du Sud. La moitié des grappes est éraflée, l'autre moitié laissée en grappes entières. La vinification s'apparente à un « **mille-feuille** » : on dépose successivement dans la cuve une couche de **grappes éraflées** puis une couche de **grappes entières**.

Elevage : 6 mois en cuve inox

Acidité totale : 2,3 g/L

Degré alcoolique : 14,5 % Vol. Alc.

Dégustation

Robe soutenue qui évoque la **terre rouge** espagnole.

Bouche gourmande aux **notes de fraise mûre** et aux **accents de garrigue**.

Le palais est séduit par les **tanins souples et soyeux** de ce **rouge de caractère sans artifice**, corsé et généreux.

Accords Mets et Vins

Agneau, tapas, viandes grillés.

Température de service 13°-14° C.