

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# La Rosa

Manchuela DO  
Finca Sandoval



**Région** : Castille-La Manche, Espagne.

**Appellation** : Manchuela DO.

**Domaine** : Finca Sandoval.

**Cépages** : 20% Autres Cépages, 80% Bobal

**Millésime** : 2019

**À déguster jusqu'en** : 2034

**Distinctions** : Wine Advocate: 94/100

Decanter: 93/100

**Robe** : pourpre foncé.

**Nez** : intrigant et parfumé, avec des notes de torréfaction, puis de cassis, de violette fraîche, d'herbes aromatiques et de terre salée.

**Bouche** : dense, aux tannins jeunes et accrocheurs, qui demandent un passage en carafe. L'acidité fait saliver et porte les saveurs de cerise noire, de raisinet, de chocolat amer, de grain de café et de menthe jusqu'à une finale très pure qui s'étire sur le cassis. Un vin avec une certaine élégance qui mérite ses louanges et votre attention.

**Conclusion** : la perle rare de Finca Sandoval !

**Service** : servir à 16°C. Boeuf braisé au vin rouge, choux-fleurs rôtis et mélasse de grenade.

Mentionnée dans la liste du magazine Decanter des "dix vins espagnols à tester absolument en 2021", cette cuvée très rare est produite pour la troisième fois seulement, après 2007 et 2014.

Elle provient d'un vignoble planté en 1939, qui rassemble une demi-douzaine de cépages, parmi lesquels prédomine le Bobal, et une quantité non négligeable de raisins blancs, sur des graves calcaires.

**Teneur en alcool** : 14%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 91101 75 2019

**Prix spécial membre** : 34.80 **-20%**

**Prix catalogue** : 43.50