



A.O.C. Ribera del Duero 409

Le 409 est produit à partir des raisins de Tinta del País (Tempranillo) provenant de vignes jeunes et vieilles des deux parcelles différentes aux environs d'Olmedillo Roa. Le vin vieillit en fûts de chêne français pendant 409 jours, d'où son nom.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 16°C et 17°C

Notes de dégustation

Une robe d'une couleur rouge rubis éclatante avec des nuances de violet. Le bouquet est plein de notes de myrtille et de mûre avec des arômes subtils grillés et d'épices douces obtenus grâce à l'élégante utilisation du chêne. Sur le palais, une grande quantité de tannins doux et polis, une acidité bien intégrée et un corps complexe. Un vin bien équilibré et une agréable fin en bouche persistante.

Accords

Un merveilleux accompagnement pour le rôti d'agneau, les croquettes de légumes ou de viande, le cochon de lait et les côtelettes de bœuf au poivre.

Informations techniques

Les raisins de ceps jeunes et vieux sont soumis à un processus de macération à basse température de 3 jours. Les raisins jeunes sont fermentés à une température très basse pour extraire autant de fruit et d'arômes floraux expressifs que possible, pendant que les raisins des vieilles vignes sont fermentés à 26°C-28°C pour assurer une expression optimale. Cela permet au vin d'acquérir sa couleur caractéristique et des tannins raffinés. Le vin vieillit ensuite dans des fûts en chêne français durant 409 jours avant la mise en bouteille.

Derniers Prix

92 POINTS

2024 James Suckling: 409 2022

90 POINTS

2025 IWC: 409 2023

DOUBLE OR

2025 CWSA Best Value: 409 2023

2025 VINESPANA: 409 2023

OR

2025 Japan Wine Challenge: 409 2023

2025 Berliner Wine Trophy: 409 2023



A.O.C. Ribera del Duero

Altos de Tamaron Tempranillo

Le Altos de Tamaron Tempranillo est élaboré à partir de ce cépage, également connu sous le nom de Tinta del País, cultivé avec soin dans des vignobles soigneusement sélectionnés. Ces vignobles sont situés dans les environs d'Olmedillo de Roa, dans la province de Burgos, au cœur de la Ribera del Duero. Les sols argileux et sablonneux de la région confèrent aux raisins leur minéralité caractéristique et leur structure ferme.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 15°C et 16°C

Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des tons violets. Au nez, il présente des arômes de mûres arrivées à maturité et de réglisse. Son goût est soyeux et fruité avec une persistance assez forte.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

Informations techniques

Le raisin est rigoureusement sélectionné et fermenté à une température contrôlée (22°C) pour assurer l'obtention d'un potentiel aromatique optimal. Il est au préalable soumis à un processus de macération pré-fermentative de 2 jours. De cette manière, le vin développe sa couleur caractéristique et des tannins polis. Avant d'être commercialisées, les bouteilles vieillissent dans notre cave pendant 4 mois.

Derniers Prix

OR

2025 VINESPAÑA: Altos de Tamaron Tempranillo 2024



Vino de la Tierra de Castilla y León Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL

L'Altos de Tamaron, élaboré à partir du cépage Tempranillo, vient compléter la gamme protégée par l'indication géographique de Castille-et-León.

Ils sont communément appelés « Vinos de la Tierra de Castilla y León » et leur zone de production couvre l'ensemble des communes de la Communauté autonome de Castille-et-León.

Il s'agit de vins équilibrés grâce au processus de maturation du raisin, exposé au climat de la région avec de grandes variations de température entre le jour et la nuit.

Région

Castilla y León est une indication géographique protégée espagnole, utilisée pour désigner les vins de pays produits dans la région autonome de Castille-et-León, en Espagne.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

Notes de dégustation

Fruits frais, framboise, sur des notes légèrement minérales. Subtil, élégant et gourmand.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges cuites à la pierre. Il peut également être associé à des ragoûts accompagnés de sauces relevées, comme les joues de porc ibérique ou la queue de taureau.

Informations techniques

Les raisins sont sélectionnés et fermentés à une température contrôlée de 22 °C afin d'obtenir un potentiel aromatique maximal, après avoir subi une période de macération pré-fermentaire de 2 jours. Cela garantit que le vin acquiert sa couleur caractéristique et des tanins polis.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Altos de Tamaron Tempranillo VTCYL 2024



A.O.C. Rioja Arnegui Tempranillo

L'Arnegui rouge est produit à partir de Tempranillo. Les arômes de fruits mûrs de la variété Tempranillo ressortent, ce qui donne un vin complexe, corsé et doux.



Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE
Tempranillo.

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
12-14°C

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond aux tons violets. Le bouquet est succulent, un parfum fruité de cerises sucrées et de mûres. Les arômes se reflètent parfaitement en bouche, avec des pointes supplémentaires de violette et de réglisse. Magnifiquement doux, des tannins harmonieux et subtilement sucrés, des notes d'épices douces et subtiles qui subsistent en fin de bouche.

Accords

Il accompagne très bien les plats de riz, les pâtes en sauces, les viandes grillées et les épaules d'agneau.

Informations techniques

Le raisin est récolté à parfaite maturité. L'étape suivante est une période de macération à froid pendant 48-72 heures pour extraire la couleur des peaux et les arômes fruités. La fermentation dans des cuves en acier inoxydable à basse température entre 23 et 24°C dure entre 8 et 10 jours.

Derniers Prix

OR

2024 Berliner Wine Trophy: Arnegui Tempranillo 2023

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Arnegui Tempranillo 2023

SILVER

2024 The Drinks Business Rioja Masters: Arnegui Tempranillo 2023



A.O.C. Rioja

Auténtica Tempranillo

AUTÉNTICA reflète la saveur pure et authentique d'une région de grande tradition viticole comme la DOCa Rioja. Auténtica Tempranillo célèbre l'essence de ce cépage et lui rend hommage en tant que principal protagoniste et représentant d'une région reconnue au niveau international.

Région

C'est la région vinicole la plus célèbre d'Espagne, renommée pour sa création de vins de la plus haute qualité qui vieillissent exceptionnellement bien. Elle est située au nord de l'Espagne, près du fleuve Ebro. L'élégance et l'équilibre sont la marque de fabrique des vins qui y sont produits. Les différents types de sols de la Rioja couplés à l'utilisation des techniques modernes et traditionnelles de la culture permettent aux vignerons de produire une grande variété composée de vins de différentes personnalités.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 9 y 11°C

Notes de dégustation

Couleur cerise foncée avec des reflets violets. Arômes puissants de fruits rouges, de fraises et de fleurs. Goût frais et doux, avec une intensité fruitée et un arrière-goût agréable et persistant.

Accords

Un vin merveilleux pour accompagner divers plats, y compris les viandes rouges, les pâtes, les fromages ou les salades.

Informations techniques

Raisins Tempranillo. Le processus de vinification commence par une macération à froid pendant 48-72 heures pour extraire la couleur et les arômes fruités. Fermentation en cuves d'acier inoxydable à des températures comprises entre 21 et 23°C pendant 8-10 jours.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: Auténtica Tempranillo 2024

SILVER

2025 Japan Wine Challenge: Auténtica Tempranillo 2024



A.O.C. Toro

Bajoz Tempranillo

Le Bajoz Tempranillo, dont le nom provient du fleuve Bajoz qui coule près du village de Morales de Toro à Zamora, est élaboré exclusivement à partir de grains de Tempranillo sélectionnés et récoltés à la main (Tinta de Toro). Les raisins proviennent de vignes ayant jusqu'à 40 ans d'âge. Le résultat ? Un vin fruité et bien équilibré.

Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors de ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE

Tempranillo (Tinta de Toro)

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Il est recommandé de le servir entre 16°C et 18°C

Notes de dégustation

Robe rouge cerise profonde et reflets violets. Au nez se dégagent des arômes intenses de fraise, de framboise, de groseille et de réglisse. Le palais est rond, équilibré et persistant.

Accords

Vin très versatile qui s'harmonise très bien avec les viandes rouges, les viandes blanches, la charcuterie, les pizzas et les pâtes.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et le moût est soumis à une période de macération pour qu'il entre en contact avec les peaux. Commence ensuite la fermentation qui est réalisée à une température contrôlée de 22 à 24°C. Un processus de micro-oxygénation est mené afin d'obtenir un goût fruité optimal et des tannins polis et agréables.

Derniers Prix

OR

2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023

ARGENT

2025 Vinespaña: Bajoz Tempranillo 2024



A.O.C. La Mancha

Caliza Merlot Syrah Tempranillo

En espagnol, Caliza signifie calcaire et l'étiquette de la bouteille illustre parfaitement le sol calcaire typique de cette région. Nous avons extrait tout le potentiel du raisin Merlot, du Syrah et de notre traditionnel Tempranillo pour créer ce vin d'une qualité exceptionnelle qui est vraiment un plaisir pour trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin idéal à déguster avec une grande variété de plats de la gastronomie espagnole.



Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE

Merlot, Shiraz et Tempranillo

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 12°C et 14°C.

Notes de dégustation

Robe rouge intense. Des arômes luxueux de baies rouges. Très savoureux et complexe en bouche avec une touche de poivre, de moka et d'épice. Chaleureux et équilibré avec une fin en bouche longue et agréable.

Accords

Idéal pour les viandes rouges, les pâtes, les hamburgers et le fromage manchego affiné et semi-affiné.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main, puis fermenté séparément à une température contrôlée (22 à 24°C) pour assurer un potentiel aromatique optimal afin de préserver ses arômes et saveurs d'origine. Le mélange des cépages est crucial pour produire un vin d'excellente qualité tout en maintenant les caractéristiques propres à ce type de sol.

Derniers Prix

DOUBLE OR

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Caliza Merlot Syrah Tempranillo 2023



A.O.C. La Mancha

Caliza Organic Tempranillo

L'étiquette Caliza reflète les caractéristiques propres au terroir calcaire typique de cette région. Pour notre Caliza rouge, nous avons tiré le maximum de l'expressivité du cépage tempranillo afin de créer ce vin exceptionnel qui est un véritable plaisir pour les trois sens : la vue, l'odorat et le goût. C'est un vin parfait pour accompagner un large éventail de plats de la gastronomie espagnole.

Région

La Manche est la plus grande région de production de vin au monde, puisqu'elle compte 300 000 hectares de vignobles. C'est également la terre d'origine de Don Quichotte, le célèbre personnage de Miguel de Cervantès. L'A.O.C La Mancha est limitrophe de Valence et Murcie à l'Est, de l'Estrémadure à l'Ouest, de l'Andalousie au Sud et de Madrid au Nord-ouest. La production vinicole dans cette région remonte à l'époque des Romains, bien que son développement véritable date au Moyen-âge. De plus, l'adaptabilité des terrains a engendré l'introduction d'un grand nombre de cépages internationaux.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

Notes de dégustation

Couleur cerise avec des arômes de fraises et de fruits des bois. Il s'agit d'un vin rouge doux et bien équilibré.

Accords

Il est parfait pour accompagner des pâtes accompagnées de sauces légères, des viandes rôties, de la charcuterie et des fromages doux.

Informations techniques

Vin élaboré à partir de raisins Tempranillo biologiques sélectionnés dans nos vignobles. Le vin est élaboré selon les normes et réglementations de l'agriculture biologique, telles que l'utilisation d'engrais organiques naturels dans les vignobles exempts d'engrais et de pesticides. Les raisins sont récoltés à la main et, selon les mêmes critères biologiques, tous les processus et traitements naturels sont effectués dans la cave jusqu'à l'obtention de ce vin biologique.



A.O.C. Ribera del Duero Canta Mañanas

Tous les matins, la douce mais hâtive mélodie de notre coq annonce un nouveau jour, spécial, unique, délicat. Buvons à cela.

Région

Au cours des 30 dernières années, l'A.O.C. Ribera del Duero a constamment essayé de devenir la meilleure région vinicole d'Espagne. Située sur le plateau du Nord de l'Espagne, elle englobe quatre provinces de Castille-et-Léon : Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid. Malgré son nom, elle ne couvre pas tout le fleuve Duero qui relie plus de 100 localités. L'A.O.C. Ribera del Duero a été accordée en 1982. De nos jours, elle comprend de plus de 250 caves et 22 000 ha de vignes. La production de Ribera del Duero est composée principalement de vins rouges mais aussi de certains vins rosés.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 15-16°C

Notes de dégustation

De couleur rouge avec des bords bleutés, ce vin montre un arôme de bonne concentration fruitée avec des notes de mûres et de confitures. La bouche est soyeuse avec une attaque douce et un caractère très fruité.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées et braisées, les ragoûts et les pâtes à la sauce tomate.

Informations techniques

Les raisins sont sélectionnés et fermentés à une température contrôlée de 22 °C pour obtenir le potentiel aromatique maximal, après une période de macération préférentielle de 2 jours. Cela garantit que le vin acquiert sa couleur caractéristique et les tanins polis.

Derniers Prix

OR

2023 Premios Baco: Cantá Mañanas 2022



A.O.C. Toro

Caño Tempranillo Grenache

Notre Caño Tempranillo Grenache est produit seulement à partir du meilleur raisin Tempranillo (Tinta de Toro) et Grenache. Ces deux cépages sont mélangés pour créer un vin riche en saveurs rappelant les cerises, les mûres et les framboises.

Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE

Coupage Tempranillo et Grenache

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 14 et 16°C

Notes de dégustation

Robe de couleur cerise intense avec des pointes de violet. Ce vin expose des arômes de fruits rouges et de fruits des bois. Son palais est fruité et sa fin de bouche persistante.

Accords

Idéal pour accompagner des plats traditionnels comme des fabadas (cassoulet espagnol) ou des ragoûts. Il se marie aussi à merveille avec de la viande grillée ou des plats de charcuterie.

Informations techniques

Les cépages Tinta de Toro et Grenache sont vendangés entre la fin du mois de septembre et la fin du mois d'octobre. Les grains sont ensuite fermentés séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 24 à 26°C pour favoriser l'extraction de leur saveur et de leur couleur.



A.O.C. Valdepeñas

Casa Albali Tempranillo-Shiraz

Le Casa Albali Tempranillo-Shiraz est un vin jeune élaboré à partir des raisins sélectionnés dans les meilleurs vignobles de la famille Solís à Valdepeñas.

Ce vin tient son nom Albali de l'une des étoiles les plus brillantes de la constellation du Verseau. Inspiré par le ciel clair et étoilé, Félix Solís a voulu créer un vin qui capture la joie et l'art de vivre à l'espagnole.



Région

Valdepeñas trouve son origine dans la ville historique du même nom qui se situe dans la vallée ensoleillée du fleuve Jabalón, parsemé de petites formations rocheuses (Val de peñas : la vallée des roches). Appellation du sud de Castille-La Manche au centre de l'Espagne. Le climat est extrême : les températures atteignent 40 °C en été et descendent jusqu'à -10 °C en hiver. A.O.C

CÉPAGE
Tempranillo et Shiraz

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE
DÉGUSTATION
Entre 15°C et 18°C

Notes de dégustation

Robe rubis profond avec des reflets violets, ce vin dégage d'intenses arômes de fruits rouges et de myrtilles. En bouche, il est chaleureux, soyeux et ample, avec des tannins agréables et bien équilibrés.

Accords

Idéal pour des tapas légers comme du jambon Serrano, du lomo, du chorizo, de la paella, des plats de viande en sauce ou du fromage manchego semi-affiné.

Informations techniques

Chaque étape de production est soumise à des contrôles de qualité stricts. Les meilleurs raisins Tempranillo et Syrah sont sélectionnés et macérés séparément pour favoriser l'extraction des arômes des cépages. La fermentation s'opère dans une cuve en acier inoxydable à une température entre 22 et 24°C. Puis, le mélange des vins est réalisé, à savoir 75 % de tempranillo et 25 % de syrah.



Vins de Chile

Casa Solís Carmenere

Casa Solís a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solís en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.

Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solís est une union d'expériences passées et d'une



VEGAN

nouvelle destination passionnante.

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifique et les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE
Carmenere

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

Notes de dégustation

Délicat au nez, légèrement épicé en arrière-plan avec des notes de fruits de la forêt noire et de cerise.

En bouche, il montre une sensation de rondeur et une certaine chaleur avec une finale en bouche puissante, avec des tanins fermes et des notes de mûres. Finale longue et élégante.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges maigres, les rôtis, les pâtes, les empanadas et les pizzas. Il s'harmonise très bien avec les bonbons au chocolat.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum ; ce qui apportera une maturité parfaite avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Le moût est macéré à froid pendant 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25 °C. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

90 POINTS

2025 IWC: Casa Solis Carmenere

OR

2024 Challenge International du Vin: Casa Solis Carmenere 2023