

## BELMONTE Tinto

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Pays:</b>                   | Espagne   |
| <b>Région:</b>                 | Castilla La Mancha  |
| <b>Appellation:</b>            | La Mancha   |
| <b>Cépages:</b>                | 100 % Cencibel  |
| <b>Degré d'alcool:</b>         | 11 %  |
| <b>Température de service:</b> | 14 à 16°C   |
| <b>A conseiller avec:</b>      | BBQ, viandes rouges ou blanches   |
| <b>Description:</b>            | <p>Les vins BELMONTE sont des vins attractifs de La Mancha. Ils sont d'origine du petit village viticole Belmonte qui se situe au milieu d'un grand plateau. L'altitude moyenne de ce plateau est de 700 m. Le village de Belmonte même est situé à 790 m d'altitude. Les étés y sont extrêmement secs, ce qui a pour effet que les sols sont infertils. Le rendement est donc limité, surtout en comparaison avec la plupart des appellations françaises, ce qui entraîne des effets très positifs envers la qualité des vins. Dans les environnements de Belmonte, on ne retrouvera pas de grands châteaux riches, mais toute une série de petits bodegas qui produisent des vins d'été très fruités. Le BELMONTE TINTO provient exclusivement du cépage Cencibel, qui donne ici un vin rouge amusant et bien équilibré. Il s'agit d'un vin qui se boit facilement avec le repas de chaque jour. Plus spécifiquement, il accompagne très bien les viandes du BBQ, les viandes rouges ou blanches, sans l'utilisation de préparations trop épicées ou sauces trop lourdes.</p> |

