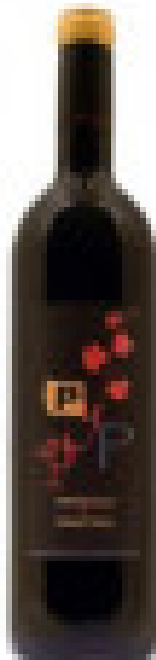


# François Chidaine Espagne Bullas "PPP" rouge 2013



Prix du produit :

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): F. CHIDAINE (Espagne)

Millésime: 2013

Appellation: Bullas-Espagne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: PPP

Cépage dominant: Tempranillo

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DE F. CHIDAINE**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK François Chidaine Espagne Bullas  
"PPP" rouge 2013**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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 (qui a sa propre appellation d'origine contrôlée).

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% Monastrell (mourvèdre)

**Âge moyen des vignes** : 45 ans

**Climat** : méditerranéen semi-aride

**Altitude** : 800 à 1000 mètres d'altitude

**Densité** : 4500 ceps par hectare

**Taille** : gobelet

**Rendements** : 35 hl par hectare

**Vendanges** : manuelles

**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.

**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.

**Description brève du produit** :

Comme le dit François Chidaine : *"Vous retrouverez tout l'amour de ce petit coin d'Espagne (Murcie) dans ce flacon"*. Nous avons découvert cet O.V.N.I en février 2020, lors d'une dégustation avec le vigneron. Les origines espagnoles de son épouse ne sont pas étrangères à

---

cette cuvée sans prétention, que le temps a assagi et qui est parfaite pour les amateurs de vins du sud bien mûrs !