

Vergani



EL TIEMPO QUE NOS UNE JUMILLA DO CERRON "DEMETER"



Jumilla DO, Cerron, Jumilla, Espagne

Profil de goût



Millésime	2022
Notes	Rouge rubis, arômes de fruits rouges frais et de sous-bois, avec de légères nuances balsamiques. Frais, juteux et fruité en bouche.
Vinification	Élevage pendant 10 à 12 mois en fûts de bois de 5.000 L
Les variétés de raisin	100% Monastrell
Format	75 cl

CERRON

La Bodega Cerrón est un domaine viticole familial qui produit également du fromage de chèvre et qui se trouve à Fuente Alamo à Albacete, qui fait partie de la DO Jumilla. Aujourd'hui, ce sont les frères et sœurs Juanjo, Carlos et Lucía Cerdán qui dirigent la bodega, et ce depuis quatre générations. Cerrón a connu plusieurs moments clés au cours de son histoire, comme lorsque Juanjo et Juani, la troisième génération, ont décidé dans les années 90 d'être les premiers de la région à obtenir la certification écologique et à opter pour un autre type de production, ou encore lorsqu'ils ont décidé de ne pas éliminer les vieilles vignes peu productives et de les remplacer par des cultures subventionnées par l'UE. Des décisions importantes prises aujourd'hui par Juanjo, Carlos et Lucia, comme le choix de miser sur la biodynamie et la certification Demeter ou d'utiliser le savoir et les connaissances que leurs parents n'avaient pas pour apporter un plus à leurs vins et s'imposer peu à peu comme la référence de Jumilla.