



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.

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. Ribera del Duero Altos de Tamaron Roble

Le Altos de Tamarón Roble est produit à partir de raisins Tinta del País ou Tempranillo, soigneusement sélectionnés sur des vignes cultivées sur des sols graveleux et argileux aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).

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 16°C et 17°C

Notes de dégustation

Robe rouge cerise intense avec des teintes violettes. Prune fraîche riche, cerise et baies sur son nez avec une note de chêne grillé raffiné, réminiscence de café et de chocolat. Son palais est large, avec un fruité expressif, une touche de vanille, des tannins doux et une fin en bouche agréable et persistante.

Accords

Idéal avec des côtelettes d'agneau, du pâté et du gibier.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main. Après une macération de 2 jours, le moût est fermenté à une température contrôlée (24°C) pour obtenir un potentiel aromatique maximal. Le vin vieillit pendant 3 mois dans des fûts en chêne américain avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave.

Derniers Prix

SILVER

2025 CWSA Best Value: Altos de Tamaron Roble 2023



A.O.C. Ribera del Duero Altos de Tamaron Crianza

Notre Altos del Tamarón Crianza de Pagos del Rey est produit à partir de raisins Tinta del País (Tempranillo), sélectionnés sur des vignes de 20 ans d'âge aux environs d'Olmedillo de Roa (Burgos).

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
Entre 16°C et 17°C

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise intense avec des pointes de violet. Ce vin dégage des arômes de fruits noirs, de cacao, de feuilles de tabac et d'épices. Le palais est onctueux et enveloppant, avec une fin en bouche persistante et élégante.

Accords

Ce vin est idéal pour accompagner les cochons de lait, les agneaux, les ragoûts et les plats à base de gibier.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et vendangé à la main. Le moût est soumis à une macération à froid de 2 jours, suivie d'une fermentation à une température contrôlée de 24°C à 26°C pour assurer l'obtention maximale du potentiel aromatique. Enfin, le vin vieillit pendant 14 mois dans des fûts en chêne américain neufs avant sa mise en bouteille. Les bouteilles vieillissent dans notre cave.

Derniers Prix

ARGENT

2025 VINESPAÑA: Altos de Tamaron Crianza 2022

2025 Sakura Awards: Altos de Tamaron Crianza 2022



A.O.C. Ribera del Duero Altos de Tamaron Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo (également connus sous le nom de Tinto del País ou Tinta Fina) sont sélectionnés pour produire ce vin. Les grains proviennent de vignes vieilles de 40 ans, chaque cep ne produisant que 4 ou 5 petites grappes isolées.

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
Entre 16°C et 17°C. Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille une demi-heure avant de servir le vin.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond avec des nuances de brun. Ce vin dégage des arômes élégants et puissants. Le palais est complexe, puissant et enveloppé. Parfaitement intégré.

Accords

Un vin ample qui accompagne parfaitement tous les types de viandes rouges, le gibier, les ragoûts ou les fromages.

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main, avant d'être soumis à une macération à froid puis fermentés à une température contrôlée (26°C-28°C) pour assurer le développement optimal du potentiel aromatique. Après la fermentation, a lieu une macération post-fermentation de 10 jours. Le vin passe ensuite 24 mois dans des fûts en chêne américain et français avant d'être mis en bouteille. Les bouteilles vieillissent par la suite dans nos caves pour garantir l'obtention d'un vin parfaitement structuré et harmonieux.

Derniers Prix

OR

2025 Korea Wine Challenge: Altos de Tamaron Reserva 2020

2024 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Altos de Tamaron Reserva 2020



A.O.C. Ribera del Duero Altos de Tamaron Gran Reserva

Seuls les meilleurs raisins Tempranillo (également connus sous le nom de Tinto del País ou Tinta Fina) sont sélectionnés pour produire ce vin des environs d'Olmedillo de Roa. Les grains proviennent de vignes vieilles de 40 ans, chaque cep ne produisant que 4 ou 5 petites grappes isolées.

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
Entre 17°C et 18°C. Il est recommandé d'attendre ou de laisser décanter ce vin une demi-heure avant de le servir.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond avec une pointe d'ocre. Ce vin dégage des arômes élégants et puissants de poivre noir, d'épices douces et de prunes mûres. Le palais est équilibré et harmonieux.

Accords

Un vin complexe qui accompagne parfaitement tous les types de viande rouge, le gibier, les ragoûts ou les fromages

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés, avant d'être soumis à une fermentation à une température contrôlée (26°C-28°C) pour assurer le développement optimal du potentiel aromatique du cépage, avant d'être soumis à une macération de 10 jours. Ceci permet au vin d'acquies sa couleur caractéristique et ses tannins polis. Le vin passe ensuite 24 mois dans des fûts en chêne américain et français avant d'être mis en bouteille. Les bouteilles vieillissent par la suite dans nos caves pour garantir l'obtention d'un vin parfaitement structuré et harmonieux.

Derniers Prix

OR

2025 CWSA Best Value: Altos de Tamaron Gran Reserva 2016