

Premium Blend

Kingpin rouge

Kingpin exerce son règne avec une autorité absolue. Sorti de l'ombre grâce aux charmes séducteurs d'un vin bien choisi, son attitude paisible cache son formidable pouvoir. Avec ce vin, Kingpin rencontre son compagnon parfait : un vin rouge doux, richement fruité, avec de délicieuses saveurs de fruits noirs et la touche vanillée du chêne

VIVINO 4.0

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Tempranillo et Syrah**	STYLE **Vin tranquile**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 15-18ºC**

Notes de dégustation

Robe rouge cerise, et nez aromatique et élégant. Evocation de fruits noirs mûrs, de garrigue, de balsamique. Fond avec des notes de cuirs nobles et de vanille. En bouche, il est complexe ; se détachent des notes fruitées, minérales, sur de fines sensations de cacao. Finale persistante et élégante.

Accords

Dans ce vin, Kingpin rencontre son compagnon parfait : un rouge doux, richement fruité, avec de délicieuses saveurs de fruits noirs et la touche vanillée du chêne. Délicieux s'il est pris seul ou parfait avec pizza, risotto, rôti ou fromage.

Informations techniques

Coupage de Tempranillo et de Syrah de différentes origines viticoles espagnoles et qui apportent leurs propres particularités afin d'obtenir un vin différent et spécial. Les raisins proviennent de vieilles vignes et sont récoltés à la main. Les vinifications sont réalisées dans des cuves en acier inoxydable pendant 10 à 14 jours à des températures contrôlées de 26 à 28ºC. Le vin reste en fûts de chêne pendant 3 à 4 mois jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Le mélange est ensuite déterminé et les vins sont assemblés.

Derniers Prix

ARGENT
2025 Sakura Awards: Kingpin red NV



Premium Blend

Kingpin Chardonnay

Kingpin règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent une formidable puissance.
Découvrez Kingpin, un vin blanc aromatique débordant d'arômes de fruits à noyau et d'une touche fraîche d'agrumes.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

De couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Il présente un arôme incomparable de pomme et de pêche associé à des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. En bouche, il est soyeux, avec une acidité bien intégrée qui lui apporte de la fraîcheur. La finale présente des nuances toastées, de beurre et de brioche.

Accords

Idéal pour accompagner des plats doux et légers, tels que les salades, les pâtes ou les poissons blancs. Il se marie également bien avec des fromages doux comme le brie ou la mozzarella.

Informations techniques

Après un pressurage doux, le moût est débourbé à froid afin d'obtenir la plus grande limpidité possible. La fermentation est réalisée en partie dans des fûts neufs de chêne français et américain, à l'aide de levures sélectionnées qui rehaussent son caractère aromatique. Le vin est ensuite élevé sur lies avec bâtonnage, ce qui lui confère plus de structure, de volume et de complexité en bouche. Le résultat est un Chardonnay élégant et équilibré.



Premium Blend

Kingpin Blanco

Kingpin règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent son formidable pouvoir.
Découvrez Kingpin, un vin blanc débordant d'arômes de fruits tropicaux et d'une touche fraîche d'agrumes.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Verdejo, Sauvignon blanc et Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6-8ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur jaune paille brillante avec des reflets verts, ce vin présente une complexité subtile dans son arôme. Il se distingue par ses nuances captivantes de pêche et d'abricot, rehaussées par des notes d'agrumes et un léger fond fumé. En bouche, il révèle son élégance agréable à travers des notes de fruits tropicaux, de subtiles nuances de vanille et une acidité exceptionnellement équilibrée.

Accords

Ce vin est le compagnon idéal du Kingpin : il se marie harmonieusement avec les plats de pâtes, la paella et une variété de tapas froides. Il s'accorde à merveille avec les poissons cuits au four et fumés, ainsi qu'avec une sélection de fromages.

Informations techniques

L'objectif de l'assemblage était de créer un style de vin distinct, en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires provenant de plusieurs régions viticoles remarquables d'Espagne. Les vinifications sont effectuées dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à des températures maximales de 15 °C. Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec ses lies pendant 2 à 3 mois afin de développer ses arômes secondaires caractéristiques. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne français pendant 3 mois, avec un bâtonnage (remuage des lies) plusieurs fois par semaine.

Derniers Prix

ARGENT
2024 Sakura Awards: Kingpin blanco NV



Premium Blend

Kingpin Moscato

Kingpin exerce son règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent son formidable pouvoir.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE **Moscatel**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **10,5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 6-8ºC**

Notes de dégustation

Ce vin doux a été soigneusement élaboré à partir de cépages Moscatel. Il présente une jolie robe jaune paille et une bouche légère avec des notes de fruits d'été. La finale est agréable et fraîche.

Accords

Il se marie bien avec les fromages doux comme le brie ou les fromages frais. Il accompagne également les pâtes, les salades et les poissons blancs.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins Moscatel récoltés à leur optimum de maturité. Longue macération à froid des raisins égrappés pendant 10 à 12 heures avant la fermentation, qui est effectuée à très basse température afin de préserver les arômes variétaux. Il est ensuite élevé sur lies fines afin d'apporter du volume et de la complexité en bouche.



Premium Blend

Kingpin Rosé

Kingpin exerce son règne avec une autorité absolue. Seuls les charmes séduisants d'un bon vin peuvent le détourner de son travail dans l'ombre. Ses manières paisibles cachent son formidable pouvoir.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin.Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE	STYLE
Garnacha et Tempranillo	**Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL	CONSEILS DE DÉGUSTATION
12%	**Servir entre 8-10ºC**

Notes de dégustation

Des arômes de framboise et de fraise mûres s'accompagnent de saveurs de nectarine dans ce délicieux rosé sec.
Une finale persistante et savoureuse vient couronner le tout.

Accords

Il accompagne tous types d'entrées, les poissons et fruits de mer, ainsi que les plats asiatiques et orientaux.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins des cépages tempranillo et grenache. Le contrôle commence lors des vendanges, où l'on recherche la maturité technologique, afin que la peau du raisin ne présente pas une concentration excessive d'anthocyanes et nous permette d'obtenir un rosé de couleur pâle. En bouche, nous obtenons également un moût avec une plus grande acidité et une pointe de fraîcheur.
Chaque cépage est traité séparément, avec des macérations courtes (2-3 heures), des pressages très doux et des débourbages statiques afin d'obtenir des moûts très propres. Les fermentations se déroulent à très basse température, comme pour les vins blancs de qualité, autour de 12-14 °C, et les vins restent sur leurs lies pendant 3-4 mois avant d'être assemblés et mis en bouteille.