



RÉSERVE & SÉLECTION



Campo Eliseo est le fruit d'une rencontre entre Michel Rolland et Jacques Lurton. L'Espagne les tentait, ils étaient tous deux d'accord sur le potentiel du terroir de cette vallée du Duero. Pour produire le vin de Campo Eliseo, ils ont sélectionné cinq viticulteurs espagnols qui travaillent en coopérative et dont les vignes sont situées sur les terroirs argilo-sablonneux les plus secs et les plus tardifs. Les ceps ont tous plus de 30 ans d'âge. Les méthodes culturales sont rigoureuses : travail du sol, taille, taille en vert, effeuillage, vendange en vert... Et le climat favorable permet des traitements limités à la bouillie bordelaise et au soufre. Résultat : une expression nouvelle du tempranillo (appelé ici Tinta de Toro), liée au savoir-faire de ce quatuor de professionnels qui souhaitent vous transporter jusqu'aux... Champs-Élysées !

Campo Eliseo toro 2003

J&F Lurton

10673591 (Spécialité)

65,00\$

Nom :	Campo Eliseo toro
Appellation :	Toro
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	Espagne
Région vinicole :	Toro
Nom du propriétaire :	Dany et Michel Rolland, Jacques et François Lurton
Géologie du sol :	Arides, argilo-sablonneux
Encépagement :	Tinta de Toro
Age moyen des vignes :	+ de trente ans
Élevage :	18 à 20 mois dans barriques neuves de chêne français
Production :	12 000 bouteilles
Aspect visuel :	Robe rubis, chatoyante.
Aspect olfactif :	Nez de fruits très mûrs (griotte, myrtille), au boisé grillé.
Aspect gustatif :	Bouche concentrée, à la matière solide mais avec finesse, aux tannins épicés qui soulignent la finale.
Belle complexité aromatique et belle maturité, beaucoup d'avenir.	
Accord vin et mets :	Ragoût d'agneau
Conservation :	2010-2015

L'une de nouvelles bombes de Toro, l'appellation montante en Espagne, vinifiée en partenariat avec l'œnologue Michel Rolland, ami de chasse des frères Lurton. Il en résulte un rouge toujours aussi coloré, d'une grande richesse aromatique, tout en étant noblement profond et encore plus retenu que lors de sa première dégustation en juillet 2006. Un vin sans esbroufe, au boisé intégré, d'une bouche presque capiteuse, d'un grand volume, on ne peut plus solaire et pénétrante, laissant des traces de fruits noirs, d'épices et de cacao. ****
Sélection François Chartier 2007

Not as profound as the 2001, this wine, made by the brilliant Bordeaux oenologist team of Dany and Michel Rolland, exhibits a dense ruby/purple-tinged color along with sweet aromas of kirsch, black fruits, licorice, pepper, and spice box. Opulent and medium-bodied, with abundant fruit, nicely integrated wood, acidity, alcohol, and tannin, and a fleshy, long finish, it will drink well for 7-8 years. 90/100
The Wine Advocate, no 159

2120 Sherbrooke Est, suite 800, Montréal (QC), Canada, H2K 1C3, Tél.: (514) 524-3993, Téléc. : (514) 524-3124

Site Web: www.reserve-selection.com

