



Frontaura Toro Aponte Reserva 2016

FRONTAURA

BACCHUS

90 POINTS



Frontaura, Aponte Reserva 2016 Castille Léon, Espagne / Toro DO

Engageant à souhait, ce rouge espagnol de la région de Toro fait la démonstration qu'un vin de cette région peut être à la fois capiteux, sans pour autant être dénué de fraîcheur, d'élégance et de digestibilité. Couvrant plus de 120 hectares de vignes entièrement dédiés au cépage Tinta de Toro (Tempranillo), le Domaine Frontaura jouit d'un microclimat où les variations de température sont extrêmes et où le vent garantit un état sanitaire presque parfait. Sur ce terroir unique, les raisins de qualité ont permis d'élaborer cette savoureuse cuvée « Aponte » aussi solaire que généreuse, sans être trop lourde, qui a vieilli 18 mois en fûts de chêne français. Le vin est complexe, s'exprimant sur une trame aromatique évoquant les fruits noirs et les épices, rehaussés de notes de torréfaction. Tanins enveloppés et superbe persistance des saveurs. Dégourdir en carafe 20 minutes et servir à 17 °C. Délicieux avec le carré d'agneau grillé, les brochettes de filet mignon, le magret de canard, l'entrecôte de boeuf sauce au poivre, ou le gigot d'agneau rôti.



- Alain Lebel,

À propos de Bacchus

LE MAGAZINE DU VIN ET DE L'ART DE VIVRE



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie