

Bordón D'Anglade

RESERVA

ÉDITION LIMITÉE



“Ce vin est un hommage à notre fondateur, Frèderick Anglade y Saurat, de la Maison Anglade de Bordeaux — le négociant en vins français qui est venu dans la Rioja en 1890 pour acheter des vins et a fini par fonder ce domaine avec des associés espagnols. Il est tombé amoureux de notre terroir, a appris à bien connaître la Rioja et a développé une profonde affection pour notre ville.

En raison de ce partenariat franco-espagnol, entre des associés français et espagnols, le nom de notre domaine est né :
Bodegas Franco-Españolas.”

Borja Eguizábal — CEO de Bodegas Franco-Españolas —

“Bordeaux, le vin meilleur.
Rioja, le vin meilleur et la
terre meilleur.”

Frederick Anglade Saurat
Fondateur français de Bodegas Franco-Españolas



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FOUNDED IN 1890 ·

Bordón D'Anglade

RESERVA

ÉDITION LIMITÉE



VIGNOLE

Ce vin rouge est élaboré avec le **cépage** le plus traditionnel de la Rioja : le **Tempranillo**. Les raisins proviennent du domaine d'El Bardallo, d'une superficie de 4 hectares, avec des vignes de plus de 60 ans enracinées dans un sol argilo-calcaire sur une roche mère calcaire, situé dans une zone de moyenne altitude (580 m) à San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

ÉLABORATION ET ÉLEVAGE

Après la sélection des fruits, le cépage est vendangé séparément, puis vinifié et élevé individuellement avant d'être assemblé dans le vin. Le processus de vinification comprend une **fermentation alcoolique à 24-26 °C dans de petites cuves, suivie d'une fermentation malolactique en fûts neufs de chêne français pendant 30 mois**. Ensuite, le vin s'affine en bouteille pendant 12 mois supplémentaires. La vendange 2019 a été qualifiée d'« excellente » grâce à la stabilité du développement du vignoble et à son état sanitaire et végétatif.

DÉGUSTATION ET ACCORDS

Robe: rouge cerise avec de **légers reflets violacés**. Intensité profonde.

Nez: expressif et complexe, dominé par des **fruits rouges mûrs comme la cerise et la mûre**, parfaitement équilibré avec des notes toastées de chêne français et des épices telles que **le poivre, le clou de girofle et la boîte à cigares**.

Bouche: la dégustation révèle **une bonne densité au palais**, présentant des tanins mûrs et polis qui culminent dans une **élégance exquise avec une belle intégration entre le chêne et le fruit mûr** d'un Tempranillo de qualité.

Il offre un contraste parfait avec une planche de fromages de brebis affinés et de fromages à pâte persillée comme le Cabrales. Il s'accorde également à merveille, avec des plats traditionnels tels que l'agneau rôti, où les tanins et le volume se marient idéalement avec la richesse de la viande d'agneau.

Serving temperature: 16-18°C.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
· FOUNDED IN 1890 ·