

## Taja Monastrell

Espagne - Jumilla D.O. - 2012

---

### Situation

Cette région bénéficie d'un climat continental aux influences méditerranéennes, les journées sont chaudes et les nuits fraîches. On dénombre 3000 heures d'ensoleillement et une pluviométrie de 300 l/m<sup>2</sup> (trois fois moins qu'à Bordeaux).

### Encépagement

100% Monastrell

### Vinification et Elevage

Vendanges manuelles et macération à froid  
(cuverie en inox)

### Accord Mets et Vins

/



### Dégustation

Très belle robe pourpre, nez intense aux parfums de fruits mûrs, d'épices orientales, de truffe et des notes minérales typiques de ce terroir. Vin riche et puissant relayé par une jolie fraîcheur en fin de bouche qui affirme sa personnalité.

### Description

La famille Mähler-Besse découvre et révèle au monde, le terroir de Clos Taja en 1987. Sont créées en Espagne, des Bodegas Mähler-Besse dédiées à la production de la marque TAJA en appellation Jumilla et en association avec Bodegas LUZON. Le nom TAJA fait référence à une caractéristique spécifique de son terroir. La région de Jumilla est connue pour son activité sismique et "taja" signifie "faille" en espagnol. Mähler-Besse a su sublimer les qualités exceptionnelles de cette propriété.