

Les vins «Casa Paco»



Castaño, une tradition familiale

La famille Castaño est une famille de vignerons passionnés, qui recherche l'excellence, tant au niveau de la culture de la vigne, de la vinification et de l'élevage des vins. Les pratiques traditionnelles sont mises en valeur par l'utilisation de moyens techniques innovants qui subliment le cépage Mourvèdre.



Castaño Blanc, D.O. Yecla

50% macabeo, 50% chardonnay

Robe claire à reflets verts. Nez discret de fruits du verger (poire et pomme), avec une touche fumée. Bouche ronde et fraîche, bien équilibrée.

20€

Castaño Rosé, D.O. Yecla

90% monastrell, 5% Garnacha, 5% Syrah

Robe brillante de couleur rose soutenu. Nez de fraise, cerise et groseille. Bouche fraîche, ample et fruitée mais qui ne manque pas d'un certain caractère épicé.

20€

Castaño Rouge, D.O. Yecla

100% monastrell

Robe rubis moyen, brillante et limpide. Nez de fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtille), avec une pointe de poivre. La bouche est souple et ronde, avec un bel équilibre.

20€



Le « champagne » catalan

Cava Bonaval, Méthode traditionnelle

27€

90% Macabeo, 10% Parellada

Pur, direct, sec & vif

Cava Gramona Imperial Gran Reserva Brut 2007, Méthode traditionnelle

49€

50% Xarel.lo, 40% Macabeu, 10% Chardonnay et 48 mois sur lattes

Grandeur, finesse, profond, vif et minéral.





Viticulture biologique

La véritable alternative à la culture conventionnelle existe: c'est la culture biologique. La différence principale entre la culture en bio et en conventionnel est qu'en bio, l'agriculture se passe de traitements chimiques, pour la lutte contre les maladies et les prédateurs et aussi pour les amendements. L'agriculture biologique utilise des moyens phytosanitaires d'origine naturelle et respectueux de l'environnement ainsi que des auxiliaires, qui sont des insectes prédateurs régulant naturellement la population des ravageurs.



Une exploitation agricole en bio recherche autant que possible un équilibre, tendant vers un système autorégulé, plutôt que la lutte systématique contre les maladies. En ce sens, le compost est emblématique de la culture biologique. C'est un engrais naturel et riche, résultant de la fermentation des déchets organiques qui sont ainsi recyclés, et qui remplace avantageusement les engrais chimiques. Le compost bénéficie au sol, aux plantes et donc aux animaux et aux êtres humains.

Pour faire du bon vin, le vigneron doit disposer d'une matière première de qualité : un bon raisin est un fruit sain, avec des qualités intrinsèques élevées et qui donne un jus nécessitant peu ou pas de corrections durant la vinification. La viticulture en bio favorise cette haute qualité du raisin, fruit d'une plante forte, en bonne santé et cultivé naturellement sur un sol vivant.



Vins rosés



Albet i Noya, Rosat Clàssic, D.O. Penedès

25€

Pinot noir et merlot

Coté légèrement vineux avec une belle vivacité.

Lambuena Rosado, D.O. Ribera del Duero

26€

100% tempranillo

Couleur foncée, cerise, fraise, très gouleyant.

Augustus, D.O. Penedès

30€

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Vineux, riche, couleur foncée, corbeille de fruits rouges



Vins blancs

Albet i Noya, Petit Albet, D.O. Penedès

22€

60% xarel.lo – 40% chardonnay

Grand vin pour sa classe, structuré, sec & fruité. Tout en fraîcheur avec une finale légèrement minérale.



Gramona, Gessami, D.O. Penedès

32€

Gramona, Gessami, D.O. Penedès 37,5 cl.

20€

Moscatel avec du sauvignon blanc

Les notes séduisantes du Muscat agrémenté par l'acidité, la fraîcheur et le citrus du sauvignon.



Jané Ventura, Finca els Camps Macabeu, D.O. Penedès

40€

100% macabeu

Complexité, minéralité, élevage en fût, épicé, raffiné, belle longueur. Culture raisonnée.

Torres, Gran Viña Sol, D.O. Penedès

30€

Torres, Gran Viña Sol, D.O. Penedès 37,5 cl.

20€

Chardonnay – parellada

Le gras du chardonnay avec les arômes du parellada. Vin élégant, discret et fin.

Cal Raspallet, Improvisació, D.O. Penedès

50€

100% Xarel.lo avec battonage, vieilles vignes (voir photo)

Grande classe, vineux, frais et riche. Bourguignon.

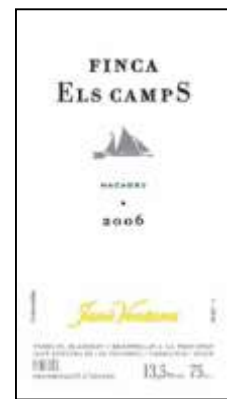


Les Brugueres Blanco, D.O.Q. Priorat

52€

100% garnacha blanca

Belle robe jaune, ensoleillé, légèrement épicé du sud, bien équilibré, gras



Carrasvinas, D.O. Rueda

100% verdejo

Très aromatique, avec une belle fraîcheur et des notes d'agrumes.

21€

Javier Sanz Viticultor, Rey Santo, D.O. Rueda

10% macabeu – 90% verdejo

Fruits tropicaux, coté citrique et herbes fraîches, gouleyant, bien équilibré.

Excellent rapport plaisir-prix. Culture raisonnée.

23€

Monasterio de Corias

100% albarín blanco

Aromes fruité, souplesse, rond, sec.

25€



Viñático, Vijariego Blanco, Tenerife D.O. Ycoden-Daute-Isora

100% Vijariego Blanco avec « batonnage »

Minéralité, volcanique, fraîcheur, fruits blancs

35€

José Pariente, D.O. Rueda

33€

100% Verdejo

Vin de fraîcheur et minéralité, un des plus grands Rueda. Culture raisonnée.

Granbazan, Agro de Bazan, D.O. Rias Baixas

31€

100% albariño

Exotisme, belle fraîcheur, ampleur, terroir.

Rafael Palacios, Bolo, D.O. Valdeorras

31€

100% Godello

Flâteur, florale, frais/vif, plein en bouche, exotique avec touche de minéralité, finale très sèche.

Martina & Mariví Pariente



Vins rouges

Buil i Giné, Giné Giné, D.O.Q. Priorat

35€

60% Garnatxa, 40% carinyena

Cuve inox, cerises et fruits rouges bel exemple du terroir et du coté méditerranéen du Priorat. Servir tempéré..



Mas Igneus, FA2016, D.O.Q. Priorat

45€

70% Garnatxa, 20% Carinyena, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah

2^{ème} domaine de Albet i Noya, plein de fruits rouges, intense, signature méditerranéenne



Cellers Augustus-Forum, Augustus Cabernet Franc, D.O. Penedès

41€

100% Cabernet Franc

Cabernet Franc dans son meilleur état, pas astringent, intense, bel équilibre avec élevage en fût, persistant, top prix/qualité.

Albet i Noya, La Milana, D.O. Penedès

47€

55% Tempranillo, Caladoc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Gourmand, riche, structuré, tannin fins, grande classe



Monasterio de Corias, Cangas Viña Joven, Asturias 24€

40% Mencía, 60% Albariño negro

Rouge continental sur le fruit rouge type cerise du nord, vif, souple

Torres, Gran Sangre de Toro, D.O. Penedès 30€

Torres, Gran Sangre de Toro, D.O. Penedès 37,5 cl. 20€

Syrah – carignan – grenache

Nez puissant et épicé, mais la bouche est soyeuse et élégante, tout en équilibre.

Les frères Anguera



Cellers Joan d'Anguera, Joan d'Anguera Joven, D.O. Montsant 24€

(BIODYNAMIQUE)

Garnacha, cabernet sauvignon et syrah

Vin jeune, plein de fruits rouges, cerises, très gourmand et doté d'une bonne structure.



Celler Joan d'Anguera, Planella, D.O. Montsant (BIODYNAMIQUE) 37€

Syrah – carinyena – garnatxa – cabernet sauvignon

Vin au bouquet d'épices, de mûres, avec une bonne attaque en bouche, riche & profond, voluptueux.



Almodi, Petit Negre, D.O. Terra Alta 24€

Grenache noir – syrah – carignan

Au nez plein de fruits rouges. La bouche est souple et ronde avec des tannins fondus. Belle persistance aromatique en fin de bouche.

Ramirez de la Piscina, Crianza, D.O.C. Rioja **26€**

Tempranillo

La tradition de la Rioja, rond et velouté. Vieillessement de 12 mois en fût de chêne, arômes d'épices douces (cannelle, pain d'épices).

Ramirez de la Piscina, Selección Crianza, D.O.C. Rioja **37€**

Tempranillo

Belle rondeur et belle longueur pour ce vin qui a séjourné 15 mois en barrique.

Bodegas Roda, Sela, D.O.C. Rioja **46€**

Tempranillo, graciano et garnacha

12 mois fût français, très vineux, structuré, profond & riche, grande longueur. Culture raisonnée.



Marques de Vargas, Reserva, D.O.C. Rioja **50€**

70% tempranillo - 15% mazuelo - 10% graciano - 5% grenache

Couleur cerise bigarreau mûre. Arômes de mûres, cassis, sureau, des tannins nobles dus à l'élevage. Finesse des tannins.

Leukade Tobelos de Autor, D.O.C. Rioja **57€**

Profond en couleur, voluptueux, charpenté, style moderne.

Solar de Urbezo, Viña Urbezo, D.O. Cariñena **24€**

Tempranillo - syrah - garnacha

Vin jeune, plein de fruits rouges, très juteux & rond, doté d'une belle longueur. Il est aussi possible de le servir frais..





Solar de Urbezo, Urbezo Crianza, D.O. Cariñena

30€

Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot

Prix qualité imbattable, structurée et profonde, légèrement méditerranéenne. 9 mois d'élevage en fût

Grupo Yllera « Yllera », V.d.T. de Castilla y León

29€

100% Tempranillo

Aromes d'épices douces, vanille, eucalyptus, torréfaction, voluptueux en bouche avec des notes boisées.

Bracamonte, Grupo Yllera, D.O. Ribera del Duero

27€

Tempranillo

Vin issu d'une valeur sûre de la région. Ce nectar vous étonnera par son velouté qui ne dessert nullement son tempérament typiquement ibérique.

Lambuena, Crianza, D.O. Ribera del Duero

40€

Tinto fino

Elevage en fût, tannins ronds et murs, légèrement épicé.



Ribera del Duero : Musée du vin de Peñaflor

Bodegas Artevino, Flor de Vetus, D.O. Toro

30€

Tempranillo

Charpenté avec une franche attaque en bouche, plein de fruits rouges.

Castañó Organic, D.O. Yecla

23€

100% Monastrell

Robe rubis soutenu, brillante et limpide. Nez sur les fruits noirs compotés et sur les épices, note poivrée. Bouche structurée mais tanins soyeux.



Castaño Hécula, D.O. Yecla**30€***100% Monastrell*

Robe dense, presque noire. Nez très ouvert sur des notes de fruits noirs bien murs, de réglisse et d'épices. La bouche, volumineuse, est encadrée par des tanins fins.

Jimenez-Landi, Bajondillo, D.O. Métrida (BIODYNAMIQUE)**25€***Syrah – garnacha – tempranillo - cabernet Sauvignon - merlot*

Plein de fruits rouges, légèrement épicé, très juteux, souple et doté d'une belle structure.

Jimenez-Landi, Sotorrontero, D.O. Métrida (BIODYNAMIQUE)**40€***90% syrah, 10% garnacha*

Nez typique d'une belle Syrah. En finesse, minéralité et complexité, gouleyant, doté d'une grande structure. Un vin d'un très haut niveau.

Comando G, La Bruja Averia, D.O. Vinos de Madrid**42€***100% Garnacha*

La famille Jimenez-Landi fait les meilleurs grenache d'Espagne. Vins de terroir, complexes, élégants et longs.

**Jimenez-Landi, Piélago, D.O. Métrida (BIODYNAMIQUE)****52€***Grenache*

Elevé en foudre, grande grenache tout en finesse et complexité.



Bodegas Habla, Solum, V.d.T. Extremadura

35€

Tempranillo, syrah, cabernet sauvignon

6 mois en fût, chaleureux, arômes de fruits rouges mûrs, plein de fruits à l'attaque persistant, grande ampleur avec des tannins fins.



Descendientes de J. Palacios, Pétalos, D.O. Bierzo (biodynamie)

39€

100% Mencía

Plein de fruits rouges, style continental, gourmand.



Descendientes de J. Palacios, Corullon, D.O. Bierzo (biodynamie)

68€

100% Mencía

Finesse et complexe, profond, minéralité, légèrement bourguignon.



D.O. Bierzo