

## Mexique Baja California



### Reserva Privada Nebbiolo 2014

Ce 100% Nebbiolo, cépage noble et prestigieux d'Italie, engendre quelques uns des plus grands vins du monde. Il offre une concentration d'arômes non fruités mais complexe, avec parfois une certaine amertume et une combinaison unique d'extrait de tanins et d'acidité qui, entre des mains habiles, peuvent donner un vin absolument superbe. Il demande un long vieillissement, aussi prolongé que son prestigieux cousin du Piémont. Il ne faut pas hésiter à le carafier, afin de bien l'aérer, pour permettre aux tanins de se fondre et au bouquet de s'épanouir.

### Informations Techniques

Cépages	100% Nebbiolo
Région	Péninsule de Basse Californie
Appellation	Baja California
Altitude	350 m
Vignobles	Vallée de Guadalupe
Climat	Semi Aride, de -3°C à 44 °C. 220 mm de pluie par an.
Irrigation	Oui
Age des vignes	40 ans
Sol	55% alluvionnaire, 35% granite décomposé, 10% limoneux.
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges mécaniques. Fermentation en cuves Inox à température contrôlée (28 - 30 °C)
Elevage	14 mois en barriques de chêne français. Puis 24 mois en bouteille.
Alcool	13,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	15 - 17 °C



L  
.  
A  
.  
C  
E  
T  
T  
O

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Péninsule de Basse Californie

La Basse Californie, région semi-aride du nord-ouest du Mexique, a depuis longtemps misé sur une production de vins de qualité. Le nord de la péninsule de Basse Californie est la principale région viticole du Mexique, avec 90% de la production du pays, 23 caves et une centaine d'étiquettes. Très ensoleillée, c'est surtout une région de vin rouge. La région jouit d'un micro-climat qui permet de surmonter la sécheresse et les problèmes d'irrigation. La brume, la rosée et la fraîcheur matinales permettent d'économiser de précieux hectolitres d'eau. Au pays de la tequila, le vin est un produit de luxe. La production reste confidentielle, avec environ 3,5 millions de caisses par an. Les premières vignes, (comme les oliviers), ont été plantées par les missionnaires catholiques espagnols au XVIème et XVIIème siècle, avant d'être interdites en 1699 par la couronne espagnole, car cette production faisait chuter les exportations du vieux continent. La renaissance du vignoble date de la fin des années 1970.

## L.A. Cetto

En 1928, Don Angelo Cetto, immigré d'origine italienne s'installe en Basse-Californie. Il amène avec lui un solide savoir faire oenologique. Le pays est alors stable politiquement et lui permet de se lancer dans la culture de la vigne. Trois générations plus tard, Luis Alberto Cetto dirige le domaine qui s'étend sur 600 hectares ce qui en fait le producteur incontournable du Mexique. Les vins de L.A. Cetto doivent beaucoup à leur oenologue : Camillo Magoni, diplômé italien, présent pendant 30 ans sur la propriété. Tous les vins ont reçu de nombreuses médailles dans les concours internationaux. C'est aujourd'hui le jeune oenologue argentin Sébastien Suarez qui dirige les vignifications.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)