



Atance Cuvée N°1

Valencia DO, Risky Grapes

Vin de fête de Valence aux notes salines

Beschreibung:

Toni Sarrion est le maître incontesté du merseguera, un cépage autochtone des régions côtières du sud de l'Espagne. La malvasía et le merseguera s'adaptent parfaitement aux conditions climatiques difficiles de la région. La récolte provient de vignobles privés, situés à 850 m au-dessus de la mer sur des sols argilo-calcaires. Vendange manuelle stricte. Les vins sont certifiés bio et végan.

Degustationsnotiz:

Jaune citron pâle, reflets verts. Nuances croquantes de fruits blancs à noyau, de melon et de poire verte, sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'immortelle. Séduisante alternance entre la fraîcheur pétillante de la merseguera et l'amplitude de la malvasía. Fascinant jusque dans la finale vivifiante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Risky Grapes

Elevage: 9 Mois en Cuve inox

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 55% Merseguera, 25% Maccabeu, 20% Malvasía

Artikelnummer: 1138724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Atance Cuvée N°1

Valencia DO
Risky Grapes

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	55% Merseguera, 25% Maccabeu, 20% Malvasia
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés