



Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta

Un Verdejo bio de la région de Rueda

Description:

Avec ce vin, l'oenologue star de Bordeaux, Michel Rolland, affirme à nouveau toute sa passion et démontre tout son savoir-faire. Avec Javier Galarreta, il a créé un vin blanc séduisant, élevé 2 mois en barriques, et particulièrement délicieux en accompagnement de poissons et crustacés.

Profil aromatique:

Jaune doré brillant aux reflets tirant sur le vert. Nez séduisant d'agrumes confits, de pêche blanche et de fruits tropicaux (mangue et ananas), sur des notes coing, de fleurs blanches et une fine touche vanillée. Attaque ample avec un joli équilibre entre la douceur mielleuse du fruit et les notes acidulées des agrumes. Fleurs d'oranger et citronnelle dans la finale exotique.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Espagne

Vol. alcool: 13.0%

N° article: 0746422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Verdejo Rueda DO

Rolland & Galarreta

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.