



Boada Campo de Bueyes

Verdejo Viñas Viejas, Rueda DO, Bodegas Yllera

Un Verdejo aromatique issu de vignes âgées

Description:

La famille Yllera est la figure de proue du Verdejo dans l'appellation espagnole de Rueda. Issus de vignes parfois vieilles de 40 ans, les raisins du Boada donnent naissance à un élégant vin blanc, à la fois rond, opulent et frais, qui exprime à merveille la typicité du cépage. Un Verdejo caractéristique et très fruité qui convient pour toutes les occasions.

Profil aromatique:

Jaune paille brillant avec des reflets verts. Nez aux notes intenses d'agrumes, de pomme verte, de pamplemousse rose, de zeste de citron et de litchi, avec également des nuances de melon, de prairie printanière et un soupçon de fleur d'oranger. Structure fine, avec une acidité subtile mais présente, qui confère beaucoup de fraîcheur au vin. Ample et d'une grande complexité aromatique.

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

Producteur: Rueda DO

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63%

N° article: 1119625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Boada Campo de Bueyes

Verdejo Viñas Viejas
Rueda DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	85.06% Verdejo, 9.06% Sauvignon Blanc, 2.96% Viognier, 2.29% Chardonnay, 0.63% Viura
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
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.